KADAYIF DOLMASI (ERZİNCAN)

250 gr tel kadayıf
200 gr çekilmiş ceviz
2 çorba kaşığı tozşeker
4 yumurta
Yarım çay bardağı su
Kızartmak için bol sıvıyağ
200 gr taze kaymak
Şerbet için:
2.5 su bardağı tozşeker
2 su bardağı su
Yarım limonun suyu

1. Kadayıfı tel tel ayırın. Avuç içi büyüklüğünde parçalar koparın. Ortasına çekilmiş ceviz yerleştirip sıkıca sararak kapatın. Malzeme bitinceye kadar işleme devam edin.
2. Derin bir kapta yumurtaları suyla çırpın. Hazırladığınız kadayıf dolmalarını bu karışıma batırıp kızgın yağda nar gibi oluncaya kadar kızartın.
3. Şerbet için; su ve şekeri bir tencerede kaynatın. Limon suyunu ekleyin. 1-2 dakika daha kaynatıp ateşten alın. Soğumaya bırakın.
4. Sıcak kadayıf dolmalarını soğuk şerbete atın. Şerbeti çekince servis tabağına alın. Kaymak eşliğinde servis yapın.

ML® Kadayıf Dolması için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:9130 • adı:Kadayıf Dolması (Erzincan) • gönderen:Yörem • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:28