



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KADAYIF DOLMASI

Gerekli malzeme:

Yarım kg. tel kadayıf

250 gr. kaymak

4 yumurta

sıvıyağ

2 su bardağı çekilmiş iç ceviz

Şurup için:

Yarım limon suyu

3 bardak şeker

3 bardak su

Üzeri için:

2 çorba kaşığı dövülmüş yeşil fıstık

200 gr. kaymak

Tel kadayıftan birer avuç kadar alıp tezgah üzerinde çay tabağı kadar yayın, ortalarına bir çorba kaşığı ceviz içi koyup dolma gibi sarın.

Şurup için, şeker ve suyu bir tencereye alıp şeker eriyene kadar kaytın ve limon suyunu ilave edin. Kıam alınca ocaktan alıp soğutun.

Sıvıyağı bir tavaya alın, kızdırın hazırladığınız dolmaları yumurtaya bulayıp yağda kızartın. Dolmaları şerbete atıp 20 dakika sonra çıkartın. Üzerine kaymak koyup, yeşil fıstık serperek servise sunun.



Fotoğraf "beyaz huş" tarafından gönderildi. 05.01.2021