



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## KADAYIF DOLMASI

Aile Dostu Dergisi

1/2 kg. taze tel kadayif  
200 gr. ceviz  
3 adet yumurta  
Kızartmak için zeytinyağı  
Şerbet malzemeleri:  
4 su bardağı şeker  
3 su bardağı su  
Çeyrek limon  
Bir fiske tuz

Şerbet malzemeleriyle koyuca bir şurup hazırlayıp, soğumaya bırakın. Kadayifınız taze ve kırılmamış olmalı. Kadayıftan uzunlamasına parçalar koparıp, 10x18 gibi bir dikdörtgen düşünün, o şekilde ayarlayın. Uç kısmına bir tatlı kaşığı kadar ceviz koyup, uzunlamasına sıkıca sarın. İyice çırpıtığınız yumurtaya kadayıfları hafifçe batırın. Bu aşamada yumurtaya bulanmış kadayıfı elinizle sıkmak gibi bir gaflete düşmeyin. Yoksa kadayıfların içi sadece yumurta olur. Kadayıfı çok hafif ve çok oyalanmadan yumurtaya bulamanız lazım. Kızgın ve bol yağın içine atıp, nar gibi kızartın. Yağdan aldığınız kadayıf dolmalarını soğuk şuruba atıp, 1 dakika kadar bekletin ve şuruptan çıkarıp, sıcak sıcak servis yapın.