



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KADAYIF DOLMASI

250 gr kadayıf
1 ay bardağı ceviz
1 su bardağı şeker
2 su bardağı su
2 adet yumurta

Kadayıflar taze olmalı ve uzunolacak.bir parça kadayıf alınır içine ceviz konur yaprak sayar gibi sarıyoruz. önceden serbetimizin hazırlıyoruz ılık hale getiriyoruz.Kadayıf dolmalarını önce yumurta ya bulayıp kızgın yağda kızartıp serbete atıyoruz serviis ediyoruz.