



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALKABAKLI KADAYIF DOLMASI

<https://migros.com.tr>

2 kg. bal kabağı  
1/2 su bardağı su  
325 gr. toz şeker  
1/2 kg. tel kadayif  
100 gr. tereyağı

1. Balkabağını tabanı geniş bir tencereye dizin; üzerine su ve şekeri ilave ettikten sonra şurup koyulaşip köpürmeye başlayana kadar kısık ateşte pişirin.
2. Daha sonra yumuşayan kabakları tel süzgeçte süzdükten sonra spatula yardımı ile püre haline getirin.
3. Kadayıfları tencerede hafif erittiğiniz tereyağı ile harmanlayın.
4. Önceden buzlukta soğuttuğunuz demir çubuklara fırça yardımı ile tereyağı sürün ve tekrar buzluğa kaldırın.
5. Kadayıfları uzunlamasına tezgâha serin ve tereyağılı çubukları üzerinde yuvarlayın; en son yumurta sarısı sürün ve 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.
6. Fırından çıktıktan sonra soğumadan kadayıfları demir çubuklardan çıkarın ve sıkma torbası yardımı ile hazırladığınız balkabağı püresini kadayıfların içine doldurun.

