



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI KADAYIF DOLMASI

300 gram kadayıf
1 orba kaşığı tereyağı
KREMASI İÇİN:
2.5 su bardađı süt
1 orba kaşığı un
1 orba kaşığı pirinç unu
1 orba kaşığı nişasta
1 adet yumurta sarısı
1 ay bardađı toz Őeker
Yeterince damla sakızı
ŐERBETİ İÇİN:
2.5 su bardađı toz Őeker
2 su bardađı su
ŐZERİ İÇİN:
Yeterince dondurma
ilek
Nane

Kadayıflarımızı tezgahın üzerine lif lif ayırıyoruz. Eritilmiş tereyağı üzerine döküp iyice harmanlıyoruz. Üzerini kapatıp kremasını piŐirmeye baŐlıyoruz. Tencereye soğuk sütü,unu, pirinç ununu, nişastayı, damla sakızını, toz Őekeri, yumurtanın sarısını alıp çırparak piŐiriyoruz. Krema soğuduktan sonra kadayıftan bir tutam kopartıp elimizle diderek çay fincanının içine yerleŐtiriyoruz. KuŐ yuvası gibi olan kadayıfın içine bir kaŐık krema koyup kenarlarından sarkan kadayıflarla üzerini kapatıp yağlanmış bir fırın kabına ters çeviriyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızartıyoruz. Őerbeti için su ve toz Őekeri tencereye alıp bir taŐım kaynatıyoruz. Fırından aldığımız kadayıfların ilk sıcaklığı çıktıktan sonra ılık Őerbeti zerine gezdiriyoruz. Tatlımız tamamen soğuduktan sonra servis edeceğimiz tabağın içine alıp üzerine karıŐık dondurma ve nane yaprakları koyarak süslüyoruz. Arzuya göre ilek veye mevsim meyveleriyle süsleyebilirsiniz.