



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KADAYIF DOLMASI

500 gram taze kadayıf
250 gram dana kıyma
1 adet kuru soğan
2 adet yumurta
5 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber, kimyon
Şerbeti için:
1 su bardağı tereyağı

Öncelikle soğan ve sarımsağı rendeleyip fazla suyunu süzdükten sonra harç malzemeleriyle beraber yoğurun. Elde ettiğiniz harçtan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp kadayıfa sarın. Kadayıflı topları yağlanmış fırın tepsinize dizip üzerine erimiş tereyağı gezdirin. Etlı kadayıf dolmasını 180 derece önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. Üzerine antepfıstığı ya da dövülmüş ceviz içi serpiştirerek servis edebilirsiniz.