



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZLİ SÜTLÜ KADAYIF DOLMASI

200 gr. margarin
1 adet yufka
500 gr. kadayıf
1 su bardağı ceviz
Şerbeti için:
2,5 su bardağı toz şeker
3 su bardağı süt
2 tatlı kaşığı hindistancevizi

Yufkayı düz bir zemine yayın. Margarinı eritin. Yufkayı yağlayın. Kadayıfı didikleyip, yufkanın üzerine yayın. Margarinı üzerine gezdirin. Çekilmiş cevizi serpin. Rulo yapıp, 1-2 saat dolapta bekletin. Ruloları 2,5 cm. kalınlığında kesip, yağlanmış tepsiye dizin. Orta ısıda fırında 20 dakika kızartın. Süt, şeker ve hindistancevizi ile şerbet hazırlayın. Tatlı ılık, şerbet soğuk olunca, üzerine dökün. Cevizle süsleyip servis yapın.

