



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ KADAYIF DOLMASI

1/2 kg çiğ kadayıf
1,5 su bardağı su
1/2 su bardağı irmik
125 gram margarin
1/2 su bardağı şeker
1/2 çay bardağı fıstık
2,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su
2-3 damla limon suyu
4 adet yumurta
2 su bardağı sıvı yağ

Tencerede margarinini eritin ve hafif kızdırın.

İrmik ve fıstığı yağa ilave ederek malzemenin rengi pembeleşene kadar kavurun.

Kavurma işlemi sırasında su ve şekeri ayrı bir kaptan 5 dakika kadar kaynatın.(şeker iyice erisin.)

Kavrulmuş malzemenin içine şerbetini boca edin ve tamamen çekene kadar iyice karıştırın.

Üzerine kağıt havlu sererek tencerenin kapağını kapatın ve helvanın demlenmesini sağlayın.

Kadayıftan bir tutam koparın ve el genişliğinde masaya düzgünce uzunlamasına yayın. Uç kısmına hazırlanan irmik helvasından 1 dolu yemek kaşığı yerleştirin.

Yanlarından düzgünce kapatarak sıkıca yuvarlayarak sarın. Yumurtaları derince bir kaptan mikserle iyice çırpın.

Tavada yağı kızdırın ve hazırlanan kadayıf dolmalarını önce yumurtaya bulayın, sonra kızgın yağda her yanı eşit pembeleşene kadar kızartın ve derince bir kaba alın.

Tatlının şerbetini önceden 15 dakika kadar kaynatarak soğutun.

Kızarmış olan kadayıf dolmalarının üzerine soğuk şerbeti dökün ve çekmesi için beklemeye alın.

