



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF DOLMASI (ERZURUM)

700 gram kadayıf
2 su bardağı ceviz
3 yumurta
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Yarım limon suyu

Öncelikle şerbetini hazırlamak için bir tencerede şeker ve suyu 10 dakika kaynatın. Üzerine limon suyu sıkıp bir taşım daha kaynatın, ocaktan alıp soğumaya bırakın. Kadayıfları elinizle ovalayarak açın. Bir el büyüklüğünde olacak şekilde hazırlayın. Bir köşesine kıyılmış cevizi dizip sarmaya başlayın. Sıkı sıkı sarıp çırpılmış yumurtaya bulayarak fazla yumurtasını sıyırın ve kızgın yağa atıp nar gibi kızarınca alıp hazırladığınız şerbetin içine atın. 5 dakika şerbetini çeksin ve servis tabağına dizin.

Not: Erzurum yöresinde Ramazanlar'da ve bayramlarda sıkça yapılır ve dondurucuda bekletilip her zaman pişirmeye hazır halde olur.



Fotoğraf "yaman" tarafından gönderildi. 26.06.2019