



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF DOLMASI (ERZURUM)

Yarım kilo kadayıf
2 bardak ceviz içi
4 yumurta
1 bardak süt
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Şerbeti için:
4 bardak şeker
4 bardak su
1 dilim limon

Kadayıftan yumurta büyüklüğünde parçalar koparalım ve içine ceviz içi koyalım. Kadayıfları lahana sarması gibi saralım. Bütün kadayıfları bu şekilde hazırlayalım.
Bir kabin içine yumurtaları kıralım ve yumurtaları iyice çırpalım. İçine sütü ilave edelim ve tekrar çırpalım.
Sardığimiz kadayıfları, yumurtalı süte batıralım ve hafifçe sıkalım.
Derin bir kabin içinde, bol sıvı yağ ile kızartalım. Tencereye toz şeker, suyu, limonu koyalım ve 15 dk kaynatalım. Soğuk şerbetin içine, kızarttığımız kadayıfları sıcak sıcak atalım ve 1 dk şerbette turalım, süzgeçle çıkaralım.

