



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERZURUM KADAYIF DOLMASI

300 gr. tel kadayıf
1 kase ceviz içi
6 adet yumurta
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Birkaç damla limon suyu
Süslemek için:
Çekilmiş fıstık

Su ve şeker kaynatılır, biraz koyulaşınca birkaç damla limon eklenerek ateşten alınıp soğumaya bırakılır. Tel kadayıfıdan bir parça alınır, yaprak gibi düzgün bir şekilde yayılır. Ortasında boydan boya yeterince ceviz yayılır. Kenarları ortaya doğru biraz katlanır, baştan sona doğru sıkı bir rulo yapılır. Yumurtalar geniş bir kaba kırılarak iyice çırpılır. Hazırlanan kadayıf dolmaları, yumurtaya bulanır, elle düzgün bir şekil verilerek, kızgın yağa atılır. Tavada çevirerek her tarafı altın rengi kızartılır, tavadan alınıp şerbete atılır. Kadayıf dolmaları kısa bir süre sonra şerbetten alınır, süslenerek servis edilir.

