



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF DOLMASI (ERZURUM)

Milli Eđitim Bakanlığı

500 g tel kadayıf
250 g ceviz içi
10 adet yumurta
Kızartmak için sıvı yağ
Şurubu için:
5 su bardađı toz řeker
5 su bardađı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Tencereye su ve řekeri koyarak ocađa koyunuz.

Kaynamaya başlayan şuruba limon suyu ekleyip 25 dakika daha kaynatınız.

Kadayıfları avuç içi büyüklüğünde parçalara ayırınız.

Arasına bir yemek kaşığı dövülmüş ceviz koyup kenarlarını kapatarak sıkı bir şekilde sarınız.

Diđer taraftan kızartma tavaşına yeterince yağ koyup kızdırınız.

Çukur bir kapta yumurtaları iyice ırttıktan sonra sarılı olan kadayıfları yumurtaya bulayarak kızgın yağda kızartınız.

Kızaran dolmaları tavadan alıp soğumuş şurubun içine atınız.

Dolmaları birkaç dakika şurubun içinde tutup şurubu iyice çektiğinden emin oluna çıkartınız.

Yarım taneler hlinde ceviz, antepfıştığı, badem veya kıyılmış fındıkla servis ediniz.

