



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KADAYIF DOLMASI (ERZURUM)

Anadolujet Magazin

100 gr tel kadayıf
50 gr ceviz
1 yumurta
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 bardak toz şeker
Yarım limonun suyu

Tatlının şerbeti için bir tencereye bir su bardağı su ve bir bardak şeker koyup eriyene kadar karıştırın. Şerbet kaynamaya başladıktan sonra altını kısın, üzerine limon suyunu ilave edin ve 15 dakika kadar daha kaynatın. Ardından ocaktan alıp soğumaya bırakın. Çiğ tel kadayıfı uzunlamasına açın, içine ceviz koyun ve yine uzunlamasına sarın. Geniş bir kâsede bir yumurtayı çırpın, ardından kadayıfları batırıp kızgın yağda pişirin. Kızaran kadayıfları soğumuş şerbetin içine koyup bir dakika bekletin. Üzerine ceviz serpip servis edebilirsiniz.

