



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF DOLMASI (ERZURUM)

300 gram tel kadayıf
2 su bardağı dövülmüş ceviz
3 yumurta
Şerbeti için:
4 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
Çeyrek limonun suyu
Kızartmak için:
Ayçiçeği yağı

Şerbeti hazırlamak için toz şeker ve suyu kaynatın ve kaynadığında limon suyunu ilave edin. Bir taşım daha kaynadıktan sonra ocaktan soğumaya alın.

Kadayıfları elinizle parçalayıp avucunuzun içinde 15x15 santimetrelilik, her tarafı aynı kalınlıkta olacak biçimde kareler hazırlayın. Ortasına ceviz koyup, dolma şeklinde sarın. Kadayıf ve ceviz bitene kadar işleme devam edin.

Yumurtayı derin bir kasede çırpın ve kadayıf dolmaları yumurtaya bulayın. Ayçiçeği yağında kızartın ve soğuk şerbetin içine atıp 10 dakika bekletin. Ilık servis yapın.

