



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF DOLMASI (ERZURUM)

300 gram taze tel kadayıf
1 su bardağı ceviz
Bulamak için:
3 adet yumurta
Yarım su bardağı süt
Yarım paket vanilya
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
3-4 damla limon suyu

Öncelikle şerbeti hazırlayın.
Şeker ve suyu 20 dakika kadar kaynattıktan sonra ocağın altına yakınına 3-4 damla limon suyu ilave edin.
Şerbeti ocağın altından alıp ilk sıcaklığı çıktıktan sonra iyice soğuması için buzdolabına koyun.
Cevizleri irice dövüp hazırlayın.
Hafifçe havalandırdığınız tel kadayıflardan eliniz büyüklüğünde parçalar koparın.
Dövülmüş cevizi kadayıfların bir ucuna yerleştirip kenarlarını kapatarak sıkıca sarın.
Tüm malzemeyi bu şekilde sarıp dolmaları hazırlayın.
Süt, yumurta ve vanilyayı iyice çırpıp dolmaları bu karışıma bulayın.
Çok fazla soslu olduğunu düşünüyorsanız kadayıfları sıkarak yumurtasını azaltabilirsiniz.
Sıvı yağı derin bir tencerede iyice kızdırıp dolmaları yağa aktarın.
Her tarafını güzelce kızartıp yağdan çıkarır çıkarmaz iyice soğumuş şerbete atın.
3-4 dakika sonra şerbetten alıp servis tabağına aktarın.
Üzerini dilediğiniz gibi süsleyip bekletmeden servis edin.

