



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KADAYIF DOLMASI (ERZURUM)

Anadolujet Magazin

Kadayıf dolmasının ana malzemesi dökme kadayıf, ev yapımı diğer tatlıların malzemeleri gibi evde hazırlanmaz; işi yalnızca kadayıf dökmek olan ustalardan taze taze alınır. Kadayıfların tel tel olmasına, kırılıp kırılmadan bu hâliyle içine ceviz ilave edilerek sarılmasına dikkat edilir.

Lezzetinin sırrı, hazırlayan kişinin ustalığında olduğu kadar malzemenin tazeliğinde ve kalitesinde de gizlidir.

Bu tel kadayıflardan bir miktar alınır ve içine ceviz konularak avuçta sarılır.

Hazırlanan dolmalar genişçe bir kâse içinde iyice çırpılan bir yumurtaya hafifçe batırılarak bekletmeden bol yağda kızartılır.

Önceden iki bardak su ve şekerle hazırlanan şerbetin bir kenarda soğumaya bırakılması gerekir. Zira, içi cevizle doldurulup hafifçe ve bastırmadan yumurtaya bulanarak kızartılan dolmalar, sıcaklığına hemen bu şerbetin içine atılmalıdır.

Şerbeti süzülerek tabağa dizilen kadayıf dolması bu taze hâliyle yenir. Hafiften ılık olması, yeni hazırlandığının bir göstergesi olarak makbuldür.

