



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIF DOLMASI (ERZURUM)

Kadayıf, yarı mamul bir gıda maddesidir. Türklere özgü olan kadayıf için gerekli olan ham madde ise un ve sudur.

Tel kadayıf, unun, suyla boza kıvamını alıncaya kadar karıştırılarak ve bu karışımın sıcak sac üzerine özel kalıplardan ince şeritler halinde dökülüp kurutulmuş olarak elde edildiği bir üründür.

Yumuşak tel kadayıfın içine öğütülmüş ceviziçi konularak, zeytinyağlı dolma büyüklüğünde sarılır.

Kadayıf dolmaları yumurtaya batırılarak tavadaki kızgın yağa atılır.

Kızdıktan sonra tavadan çıkarılır ve özel olarak hazırlanan şerbetin içerisine bırakılır.

Şerbet içerisinde bir müddet bekletilerek şerbeti çekmesi sağlandıktan sonra servis yapılır.

Not: Erzurum Ticaret Borsası'nın, Türk Patent Enstitüsü Başkanlığı'na yaptıkları başvuruları sonucunda, 555 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname Gereği Coğrafi İşaretlerin Korunmasına İlişkin Tescil Talebi sonucunda, 22 Ekim 2011 tarih ve 28092 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanarak, turistik bir tanıtım aracı olarak tescil edilmiştir.

