



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF DOLMASI (ERZURUM)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

1/2 kg. tel kadayıf
5 adet yumurta
250 gr. ceviz içi
400 ml. sıvı yağ
Şerbet İçin:
400 gr. şeker
400 ml. su

Elle tutam şeklinde alınan tel kadayıflar içerisine ufak parçalara ayrılmış olan ceviz içleri konularak sarılır. Çırpılmış yumurtaya bulanarak tavada kızgın yağda kızartılır. Hazırlanmış olan ılık sıcaklıktaki şerbete bandırılarak isteğe göre yanında taze kaymakla birlikte servis edilir.

Not: Kadayıfların çok sıkı sarılmaması gerekir. Aksi durumda yumurta, şerbeti ve tereyağını fazla ememeyebilir ve gerek lezzet olarak yavan gerekse çok sert olabilir.

