



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF DOLMASI (ERZURUM)

www.sefabdullahusta.com

500 gr tel kadayıf
100 gr ceviz içi
Şerbeti için:
5 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
1 dilim taze limon
Kızartmak için:
6 adet yumurta sarısı
2 su bardağı sıvı yağ

Şerbeti hazırlıyoruz ve soğumaya bırakıyoruz. Yumurtanın sarısını çırpıyoruz, yağımızı tavaya koyuyoruz ve ısıtıyoruz. Kadayıfı tel tel açıyoruz ve bir avuç kadar alıp seriyoruz. İçine ceviz içi koyup sarıyoruz. Sardığımız kadayıfları önce yumurtaya batırıyoruz ardından kızgın yağda kızartıyoruz. Kızardıktan sonra şerbetin içine koyuyoruz.

Şerbetini çektikten sonra servis ediyoruz.

