



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF DOLMASI (ERZURUM)

İsmail Durmuş

300 gr taze tel kadayıf
1 su bardağı kırılmış ceviz
5 adet yumurta
1 su bardağı sıvıyağ
1 yemek kaşığı şeker
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
3-4 damla limon suyu
Ceviz ile şeker karıştırılır.

Karışım, taze tel kadayıfın içine eklenir, güzelce sarılır. Düzgün ve sıkı olması önemlidir. Malzemeler bitene kadar aynı işleme devam edilir.

Su ve şekerle şerbet yapılır, kaynatılır.

3-4 damla limon sıkılır, ılıklaştırılır.

10 adet için 5 yumurta kırılır, iyice çırpılır.

Yağ tavaya koyulur, yüksek ateşte kızdırılır.

Dolmalar önce yumurtaya bulanır, sonra yağa atılır, hemen çevrilir.

Sürekli çevirerek iki yüzeyi de nar gibi kızarıncaya alıp şerbete bırakılır, 2-3 dakika damak tadına göre tutulur.

