



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF DOLMASI (ERZURUM)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Kadayıf dolması için:

500 gram taze tel kadayıf

1,5 su bardağı iri dövülmüş ceviz içi

2 adet yumurta

1 çay bardağı süt

Kızartmak için sıvı yağ

Şerbeti için:

3 su bardağı toz şeker

3,5 su bardağı su

1 dilim limon

Şerbet için su ve şekeri bir tencereye alın ve karıştırarak kaynamaya bırakın.

Kaynadıktan sonra içine bir dilim limon ekleyin ve kısık ateşte yaklaşık 10 dakika kadar kaynatın.

Şerbet kıvamını aldıktan sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Tel kadayıfları küçük parçalar halinde ayırarak açın ve her bir parçayı eşit büyüklükte ayırın.

Bir avuç kadayıfı elinize alın ve düz bir zemine yayın.

Ortasına 1-2 yemek kaşığı kadar dövülmüş ceviz içi koyun.

Kadayıfı, ceviz içini tamamen saracak şekilde dikkatlice sarın.

Rulo şeklinde saradığınız kadayıfları çok sıkı ya da çok gevşek sarmamaya özen gösterin.

Hazırladığınız tüm kadayıfları bir tepsiye dizin.

Bir kasede yumurtaları kırın ve sütü ekleyerek iyice çırpın.

Bu karışım, kadayıf dolmalarını kızartmadan önce bulayacağınız karışımdır.

Süt, yumurtanın yoğunluğunu biraz açar ve tatlının daha hafif olmasını sağlar.

Geniş bir tavaya sıvı yağı koyarak ısıtın.

Kadayıf dolmalarını, önce hazırladığınız yumurta ve süt karışımına bulayın.

Ardından, sıcak yağda her iki tarafını da altın sarısı olana kadar kızartın.

Kadayıfın çıtır çıtır olması için yağın iyice ısınmış olduğuna dikkat edin.

Kızarttığınız kadayıf dolmalarını, havlu kağıt serili bir tabağa alarak fazla yağın süzdürün.

Kadayıf dolmalarını kızarttıktan sonra, sıcak haldeyken hemen soğuk şerbete atın.

Her bir kadayıf dolmasını yaklaşık 2-3 dakika şerbette bekletin.

Bu süre boyunca tatlılar şerbeti çekerek yumuşayacak, ancak dışı çıtır kalacaktır.

Şerbetten çıkardığınız kadayıf dolmalarını servis tabağına alın.

Kadayıf dolmasını, üzerine dövülmüş ceviz serpiştirerek ya da kaymakla süsleyerek servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:180457 • adı:Kadayıf Dolması (Erzurum) • gönderen:dolu • indirme tarihi:02.04.2025 - 10:52