



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KADAYIF SARMASI (ERZURUM)

Yarım kg tel kadayıf
3 su bardağı dövülmüş ceviz
6 adet yumurta
Kızarmak için:
1 litre sıvı yağ
Şerbet için:
4 su bardağı şeker
4 su bardağı su
Yarım limon suyu

Önce şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. Tel kadayıftan bir tutam alınır, el şeklinde yayılır. Yeteri kadar ceviz konur. Kenarlarından toplayarak sıkı bir rulo yapılır. Çırpılmış yumurtaya batırılır. Kızgın yağda altın renginde pişirilir. Soğuk şerbette 15-20 dakika bekletilir.

[ML® Erzurum Sarması için tıklayın](#)
