



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF DOLMASI (ERZURUM)

1 kg Tel Kadayıf
1 kg Ceviz içi
7 Adet Yumurta
3 Su Bardağı Şeker
2 Su Bardağı Su
1/2 Adet Limon Suyu
İsteğe Bağlı Sıvı Yağ

Şerbeti için şekeri ve suyu kaynatalım. Kadayıfları küçük parçalara ayırıp içine ceviz koyarak rulo şeklinde saralım. Kadayıfları önce çırpılmış yumurtaya batırıp sonra yağda kızartalım. Kızaran kadayıfları şerbetin içinde bir süre beklettikten sonra servis tabağına alarak servise hazır hale getirelim. Tatlımız hazır

