



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KADAYIF DOLMASI

300 gr Tel Kadayıf  
1 su bardağı parça Ceviz  
1 fincan Bal  
1 fincan Süt  
3 tane Yumurta  
2 su bardağı Sıvıyağı  
1/2 Limon  
2 su bardağı Şeker  
2 su bardağı Su

Elimize tel kadayıftan 10x10 cm ebadında parçalar alıp, her yeri eşit kalınlıkta olacak kare şeklini vererek, açıyoruz. Daha sonra ceviz ve balı karıştırarak kaşık yardımıyla kadayıfın ucuna koyup, dolma gibi sıkı bir şekilde sarıyoruz. Kadayıf bitene kadar bu şekilde tekrarlıyoruz. Şerbetini hazırlamak için; su ve şekeri tencereye koyarak, kaynatıyoruz. Kaynadıktan sonra içine limon suyunu ilave ederek, ocaktan alıyoruz. Başka bir yerde sarmış olduğumuz kadayıf dolmalannı, sütle karıştırdığımız yumurtalara batırarak, kızgın yağda kızartıyoruz. Kızarınca şerbetin içine atıp, 5 dakika beklettikten sonra servis yapıyoruz.