



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIF DOLMASI

Samsun İl Tarım Müdürlüğü

Yarım kilo kadayıf

4 yumurta

Yarım bardak süt

1 su bardağı dövülmüş ceviz

1 su bardağı sıvıyağ

Şurup İçin:

2 bardak seker

2 bardak su

Yarım limon

Seker ve suyu kaynatıyoruz, kıvamı gelince içine limon suyunu ilave edip 5-10 dakika kaynattıktan sonra ateşten alıyoruz. Yaş kadayıfın içine yeteri kadar ceviz koyduktan sonra kadayıfımızı sarıyoruz. Diğer tarafta yumurta ve sütü bir kaptaki çırpıyoruz.

Kadayıf dolmalarımızı teker teker bu karışıma buluyoruz ve kızgın yağda kızartıyoruz. Kızaran dolmaları şuruba atıyoruz, şurubu çeken kadayıf dolmaları servise hazırdır.

