



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF DOLMASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

250 gram tel kadayıf
150 gram ceviz içi
1 yemek kaşığı limon suyu
3 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
Kızartmak için 1 su bardağı ayçiçeği yağı

Su ve şekeri tencereye koyarak 10 dakika kaynatın. Limon suyunu ekleyerek karıştırın ve ocağın altını kapatın. Kadayıftan parçalar olarak 15x15 santimetre ebadında düz ve çok kalın olmayan kareler hazırlayın. Her yerinin aynı kalınlıkta olmasına dikkat edin. Cevizleri elinizle parçalayarak, karelerin bir kenarına dizip dolma gibi sıkı sıkı sarın. Bu şekilde 6 tane dolma hazırlayın.

Bir kasede yumurtaları çatalla karıştırın. Kadayıf dolmalarını yumurtaya hızlıca batırın, elinizden bırakmadan yumurtanın içinde çevirin, aksi taktirde çok yumurta çeker. Hazırladığınız dolmaları iyice kızdırdığınız ayçiçeği yağı ile kızartın.

Dolmalar nar gibi kızardığında daha önce hazırlamış olduğunuz şerbete atın. 10 dakika beklettikten sonra şuruptan çıkarıp cam bir tepsiye koyarak servis yapın.

