KADAYIF DOLMASI

Milli Eğitim Bakanlığı

1 kg tel kadayıf
1 litre sıvı yağ
500 gram dövülmüş ceviz içi
6 adet yumurta
Şerbeti için:
1 kg toz şeker
1 litre su
1 adet limon

Ölçülü su ve şeker ile bir tencerede kıvamlı şerbet hazırlanır.
Kadayıflar el içi kadar büyüklükte açılıp ortasına ceviz içi konularak dolma şeklinde sarılır.
Yumurtalar çukur bir kapta çırpılır.
Kadayıf dolmaları, yumurtaya bulanıp bir tepsiye alınır.
Kızgın sıvı yağda kadayıf dolmaları pembeleşinceye kadar kızartılır.
Kızartılan dolmalar ılık şerbete atılır.
Şerbetini çeken dolmalar servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:145842 • adı:Kadayıf Dolması • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:25