



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF DOLMASI

250 gr taze kadayıf
1 su bardağı ceviz içi (mutfak robotunda çekilmiş)
2 büyük boy yumurta
2 çay bardağı süt
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
3-4 damla limon suyu
Kızartma için:
1,5-2 su bardağı sıvı yağ
Servisi için:
Ceviz içi ya da file fıstık

Şerbet için su ve şekeri orta ateşte karıştırarak kaynatın. Şeker eridikten sonra 5 dakika daha kaynamaya bırakın.

Limon suyunu ekleyin karıştırın ve 1-2 dakika daha kaynattıktan sonra ocaktan alın. Şerbeti soğumaya bırakın.

Yumurtaları bir kase içinde iyice çırpın. Üzerine sütü ilave edip karıştırın ve kenara alın.

Küçük bir sos tenceresi içinde sıvıyı ısıtın.

Kadayıftan bir parça alın ve elinizle düzeltin.

Uç kısmına biraz ceviz koyun ve üstte kalan kısmı cevizlerin üzerine kapatın. Başparmağınızla sıkıca bastırıp sarın.

Dolmayı yumurtalı süte bulayın, fazla yumurtasını akılmak için çok hafifçe sıkın.

Kızgın yağda dolmaları çevirerek kızartın.

Kızaran dolmaları soğuk şerbete alın. 4-5 dakika şerbetini çektikten sonra servis tabağına alın.

10-15 dakika dinlendirin, fıstık ya da ceviz serperek servis yapın.