



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KADAYIF DOLMASI

<https://www.aksam.com.tr>

250 gram tel kadayıf  
4 yemek kaşığı ceviz  
3 adet yumurta  
Yarım su bardağı süt  
1 çay kaşığı vanilya  
Şerbeti için:  
2 su bardağı toz şeker  
2,5 su bardağı su  
Birkaç damla limon suyu  
Kızartmak için:  
Bolca ayçiçek yağı  
Üzeri için:  
2 yemek kaşığı ceviz

Sosu için, 3 yumurta, süt ve vanilyayı çırpıyoruz ve 5 dakika bekletiyoruz.

Şerbeti için, su, şeker, limon suyunu tencerede kaynatıyoruz. Şerbeti soğutmak için buzlu kabın içine yavaşça döküyoruz.

İnce bir şekilde açtığımız kadayıfın ortasına incelttiğimiz cevizleri yerleştirip sarıyoruz. Kadayıfları sosa bandırıp ısıtıyoruz ve kızgın yağda pişiriyoruz. Kadayıf dolmalarını soğuttuğumuz şerbette 1,5-2 dakika bekletiyoruz. Kadayıf dolmalarını tabağa aldıktan sonra havanda dövdüğümüz cevizleri üzerine serpiştiriyoruz.

