



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF DOLMASI

400 gram tel kadayıf
200 gram ceviz içi (her bir dolma için 1 yemek kaşığı)
5 adet yumurta
Şerbeti için:
750 gram toz şeker
500 ml. su
1 yemek kaşığı taze sıkılmış limon suyu
Kızartmak için:
2,5 su bardağı Ayçiçek yağı

Tatlının şerbeti için; toz şeker ve suyu derin bir karıştırma kabına alın. Toz şeker eriyene kadar karıştırdığınız şerbet karışımını ocağa alın ve orta ateşte kaynamaya bırakın.

Yaklaşık 15-20 dakika kadar kaynayan ve kıvam alan şerbete limon suyu ekleyip karıştırdıktan sonra ocaktan alın. Soğuması için cam bir kaseye alıp bir kenarda bekletin.

Oldukça taze olan tel kadayıfları küçük parçalara ayırmadan elinizle hafif bir şekilde açın.

Havalandırdığınız ve tel tel açtığınız tel kadayıfları yumurta büyüklüğünde öbeklere ayırın.

Mutfak tezgahı üzerinde dikdörtgen bir yufka gibi ince bir kat halinde tel tel açtığınız kadayıfın orta kısmına iri parçalar halinde ceviz içi yerleştirin. Kenar kısımlarını içe doğru katladıktan sonra rulo şeklinde sarın.

Kadayıflar bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Yumurtaları geniş bir kasede çırpın.

Ayçiçek yağınızı derin bir tencereye alın ve kısık ateşte kızdırın. Hazırladığınız kadayıf dolmalarını tek tek çırpılmış yumurtaya buladıktan sonra kızmaya başlayan yağda altın sarısı renk alana kadar kızartın.

Kızaran tatlıları bir kevgir yardımıyla aldıktan sonra soğumuş olan şerbetin içine bırakın. Şerbetini içmesi için kısa bir süre şerbet karışımında bekleyen tatlıları sevdiğinizlerle paylaşın.

Damak tadınıza göre tatlıyı, kaymak ya da dondurma ilavesiyle de servis edebilirsiniz.

Not: Erzurum'da tatlı yapımında kullanılan çırpılmış yumurtalara süt eklenmiyor ancak arzuya göre siz süt katabilir, tatlıları sonrasında kızartabilirsiniz. Dolma şeklinde hazırladığınız kadayıfları, ağzı kapalı bir kaptaki uzun süre buzdolabında saklayabilir, arzu ettiğiniz zaman yumurta sarısına bulayıp kızartabilirsiniz.

