



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## KADAYIF DOLMASI

### Malzeme

- 300 g tel kadayıf
- 125 g Sana Kase
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 2 su bardağı tavuk suyu
- Tuz ve karabiber
- Harcı:
- 3 adet tavuk kalça
- 2 yemek kaşığı sıvı Sana
- 5 adet mantar
- 4 adet taze soğan
- 1 adet domates
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 Su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- Tuz ve karabiber

### Hazırlanışı

Harcı için:Sana Crème Bonjour eritip, soğutunuz.

Domatesleri küp küp doğrayınız.

Mantarları, taze soğanları ve sarımsakları ayıkladıktan sonra ayrı ayrı kaplara ince ince kıyınız.

Kemiksiz tavuk kalçaları ince ince doğrayınız.

Yayvan bir tencerede sıvı margarini kızdırıp, içine doğranmış tavukları koyup, tavuklara renk verdiriniz.Tavuklar renk alınca içine kıyılmış sarımsakları ilave edip, kavurunuz.

Daha sonra içine Mantarlar ilave edip, mantarlar suyunu çekinceye kadar kavurunuz. Mantarlar kavrulunca içine doğranmış domatesleri, taze soğanları, kırmızı pul biber,kuru naneyi ekleyip kavurmaya devam edip, tuz ve karabiber ile baharatlandırınız.

Derin bir kâsenin içine kadayıfı didikleyip içine soğumuş Sana Crème Bonjour'a ilave edip, iyice karıştırınız.

Yağlanmış kadayıftan avuç içi kadar alıp, elinizde düzleştiriniz. İçine soğumuş harçtan ve rende kaşar koyup, yaprak dolması gibi sarınız.

Dolmaları birbirine bitişik olarak, kapattığınız taraf alta gelecek şekilde sıvı sana ile yağlanmış ısıya dayanıklı fırın kabına diziniz.

En son olarak üzerine küçük bir kâsede yumurtaları, sütü, tavuk suyunu, tuz ve karabiberi çırpıp, hazırladığınız sosu dolmaların üzerine gezdirip ve en az 1 saat buzdolabında bekletiniz.

Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında 30-35 üzeri kızarana kadar pişirip, sıcak olarak, yanında sarımsaklı yoğurt ile birlikte servis ediniz.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 16.02.2022

---

© lezzetler.com tarif no:28678 • adı:Kadayıf Dolması • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:02.04.2025 - 05:00