



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF DOLMASI

Tel kadayıf (taze, yumuşak ve saçaklı) 250 gr.

Şeker 3 su bardağı

Ceviz içi (elle kırılmış) 152 gr.

Su 2,5 su bardağı

Limon suyu 1 çorba kaşığı

Su 2,5 su bardağı

Yağ Kızartmak için

Su ve şekeri tencereye koyarak 10 dakika kaynatın. Limon suyunu ekleyin ve ocağın altını kapatın. Kadayıftan parçalar alarak 15 x 15 cm'lik düz ve çok kalın olmayan kareler hazırlayın. Her yerinin aynı kalınlıkta olmasına dikkat edin. Cevizleri elinizle parçalayarak, karelerin bir kenarına dizip dolma gibi sıkı sıkı sarın. Bu şekilde 6 tane hazırlayın. Bir çanakta yumurtaları çatalla karıştırın. Kadayıf dolmalarını yumurtaya süratle batırın, elinizden bırakmadan yumurtanın içinde çevirin, taktirde çok yumurta çeker. Kızgın yağa atın, kızarsın. Nar gibi kızardığında da bekletmekte olduğunuz şuruba atın. 10 dakika sonra şuruptan çıkarıp Borcam'a koyarak servis yapın.

