



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIF DOLMASI

500 gr. Tel kadayif
250 gr. Ceviz içi
100 gr. Tereyağı
3 adet Yumurta beyazi
1 lt. Siviyağ
100 gr. Kaymak
20 gr. Yeşil fıstık
Surubu:
1 kg. Tozşeker
750 gr. Su
1/2 adet Limon suyu (birlikte kaynatılıp, soğutulur)

Tel kadayif ince ince açılır. Çekilmiş ceviz içi, kadayıflara serpilir. Üzerine eritilmiş tereyağı dökülüp, karıştırılır. Kadayıflar yuvarlanıp, yumurta beyaziyle yapıştırılır. Ocakta hafif ısınan siviyağda kızartılır. Kızaran kadayıflar, soğuk suruba atılıp, surubu çekince kaymak ve üzerine yeşil fıstık dökülerek servis yapılır.

[ML® Kadayif Dolması için tıklayın](#)

