



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KADAYIF DOLMASI

### Malzemeler

1/2 kg tel kadayıf  
2 su bardağı dövülmüş ceviz içi  
4 adet yumurta  
1,5 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)  
Şerbeti için;  
3 su bardağı tozşeker  
3 su bardağı su  
Yarım limonun suyu  
Ayrıca;  
Taze kaymak

### Hazırlanışı

Kadayıf dolmasını hazırlamak için, tel kadayıftan avuç içi büyüklüğünde parçalar kopartılarak tezgâhın üzerine yayılır. Birer yemek kaşığı dövülmüş ceviz içi, yayılmış kadayıfın içine konular ve kadayıfın kenarları içine katlanarak tıpkı bir dolma gibi sarılır. Avuç içinde hafifçe sıkılıp sağlamlaştırılır.

Böylece tek tek hazırlanan kadayıf dolmaları, çırpılmış yumurtaya bulanarak kızgın yağda nar gibi kızartılır. Şerbetin hazırlanması için bir tencerede su ve şeker birlikte kaynatılır, koyulaşıp kıvamına gelince limon suyu katılarak bir iki taşım daha kaynatılır, altı söndürülür ve ılımaya bırakılır.

Kızaran dolmalar ılık şerbetin içine atılarak şerbeti çekmesi için 15-20 dakika bekletilir.

Servis tabağına alınan kadayıf dolmaları, üstüne kaymak veya dövülmüş ceviz içi serpiştirilerek ikram edilir.