



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIF DOLMASI

Şeyma Duvarcı

8 ad. yumurta
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un
İçi için;
400 gr. peynir
1 demet maydanoz
Arasına sürmek için;
1/2 kg. yakın eritilmiş tereyağı

- 1) Yumurtaları, tuzu ve unu mutfak kabınıza koyup iyice özleşene kadar yoğurun. Oluşturduğunuz hamur pürüzsüz bir kıvamda olmalı. Hazırladığınız hamuru 30 dk. kadar dinlenmeye bırakın.
- 2) İçi için gerekli olan malzemeyi karıştırıp bir kenara alın.
- 3) Dinlendirdiğiniz hamurunuzu 12 ad. bezeye bölün. Her birini yufka büyüklüğünde açın. Her yufkayı önce ortadan ikiye, sonra tekrar ikiye ve son olarak tekrar ikiye katlayın. (Bu katlama işlemi diğer yufkalar açılırken açılmış olan yufkalar kurumasin diye yapıyor.)
- 4) Tereyağını eritin. Yuvarlak tepsinizi bolca yağlayın. İlk kat yufkayı haşlamadan olduğu gibi tepsiye yayın. 5) Yayvan bir tencereye su ve tuz koyup kaynatın. Ocağın yanına soğuk su dolu yayvan bir tencere koyun. Katladığınız yufkalarınızı katlarından teker teker geri açıp kaynar suya atın ve haşlayın. Daha sonra soğuk su dolu tencereye atıp şoklayın. (Su ılındıkça soğuk su ile değiştirin.) Haşlanmış yufkaların suyunu elinizle sıyırıp kağıt havluyla iyice alın ve tepsinize dizin. 2 yufkada bir aralannı bolca tereyağlayın. 6.yufkaya geldiğinizde içi yerleştirin. Diğer yufkalarıda sırayla haşlayıp yerleştirin.En üst yufkayı, en alttaki yufkada olduğu gibi haşlamadan serin.
- 6) Hazırladığınız böreği ocağa oturtun. Altı kızarana kadar tepsiyi çevire çevire pişirin. Alt kızardığında başka bir tepsi yardımıyla böreği alt üst edin ve üst tarafı da kızartın. Kızartma işleminiz bittiğinde servis yapabilirsiniz.