



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KADAYIF DOLMASI

Malzemeler:

2 adet yufka,

250 gram kadayıf

1 su bardağı ceviz içi,

çeyrek paket margarin

1 çay bardağı sıvıyağ.

Şurubu için malzemeler:

Yarım kilogram tozşeker,

2 su bardağı su

yarım limon.

Hazırlanışı:

Margarini uygun büyüklükte bir kaba alarak sıvıyağın içinde eritip ocaktan alın. 2 adet yufkayı düzgün bir zemine sererek üçgen şeklinde sekiz eşit parçaya bölün. Yufkaların üçgen tarafının geniş kısmına gelecek şekilde bir miktar kadayıf koyun. Üzerine ince ince dövülmüş ceviz içini serpin. Çok fazla sıkmadan sigara böreği sarar gibi sarın. Yağlanmış tepsiye dizin. Kalan yağı üzerine dökün. Tepsiyi önceden ısıtılmış fırına sürün. Pişirdikten sonra soğutun. Ayrı bir tencerede şekeri ve suyu kaynatın. İnmesine yakın içine limonu sıkın. Hafif koyu bir kıvama geldikten sonra kadayıflara döküp, servise sunun.

[ML® Çikolatalı Tel Kadayıf için tıklayın](#)



Fotoğraf "bidik" tarafından gönderildi. 18.08.2020