



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KADAYIF DOLMASI

150 Gr Sana Hamurışı  
3,5 Su Bardağı su  
1 Su Bardağı iri kıyılmış ceviz  
4 Su Bardağı şerbeti için: şeker  
3,4 Damla limon suyu  
300 gr tel kadayıf

Öncelikle şeker ve suyu bir tencereye alıp kaynatın. Kaynamaya başladıktan 7 dakika sonra limon suyunu ilave edip bir taşım kaynatıp ocaktan alın. Tereyağını eritip kadayıfla harmanlayın. Kadayıftan avuç içiniz kadar bir parça alıp açın içine ceviz parçaları koyup sarma sarar gibi sarın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış fırına verin. kadayıfın altı üstü nar gibi kızarıncaya fırından alın. İlk sıcaklığı çıkınca üzerine ılınmış şerbeti dökün. Soğuyunca servise hazırdır.