



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ KADAYIF DOLMASI

500 gram kadayıf
1 su bardağı ceviz
3 yumurta
Kızartmak için sıvı yağı
Şerbeti için
3 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Yarım limon suyu

Bu tatlıyı soğuk şerbetin içine koyacağımız için, öncelikle şerbetini hazırlamak için bir tencerede şeker ve suyu 10 dakika kaynatın. Üzerine limon suyu sıkıp bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın, soğumaya bırakın. Kadayıfları elinizle ovalayarak açın. Bir el büyüklüğünde olacak şekilde hazırlayın. Bir köşesine kıyılmış cevizi dizip sarmaya başlayın. Sıkı sıkı sarıp tepsiye dizin ve buzdolabında 1 saat bekletin. Önce çırpılmış yumurtaya bulayın, fazla yumurtasını sıyırın ve kızgın yağa atıp nar gibi kızartın. Kadayıflar kızarınca şerbetin içine atın. 10 dakika şerbetini çeksin ve servis tabağına dizin.