



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIF DOLMASI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
300 gr tel kadayif
1 Su Bardağı kıyılmış ceviz içi
2 Su Bardağı sıvıyağ
2 Su Bardağı şeker
2 Su Bardağı su
3 Adet yumurta

Şekerle suyu kaynatıp,şerbeti hazırlayın ve soğumaya bırakın. Sana'yı eritin. Tel kadayifın üstüne döküp didikleyin. Elinizle kadayıftan parçalar alıp, düz bir zemine serin. İçine ceviz içi koyup,kenarlarını içe kıvrıp sarın. Çırpılmış yumurtaya batırıp kızgın yağda kızartın. Yağdan çıkarır çıkarmaz soğuk şerbetin içine bırakın.