



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIF DOLMASI

1/2 Kg. Taze Kadayıf
1 Su Bardağı Ceviz
2 Adet Yumurta
3 Su Bardağı Şeker
3 Su Bardağı Su
1/4 Adet Limon

Şeker, su ve limonu bir tencereye koyup kaynatalım. Ardından soğumaya bırakalım. Öte yanda bir tutam kadayıfı uzunlamasına elimize alalım. İçine bir miktar ceviz koyduktan sonra dolma sarar gibi saralım. Kadayıf bitine kadar bu işlemi sürdürelim. Sarılan kadayıf dolmalarını, çırpılmış yumurtaya bulayıp kızgın yağda kızartalım. Şerbete batırılarak 5 dakika bekletelim. Şerbetini süzdürerek tabağa alıp servis yapalım.