



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADAYIF DOLMASI

1/2 kg. tel kadayif
150 gr. iç ceviz
4 adet yumurta
200 gr. taze kaymak
50 ml. sıvı yağ
250 gr. toz şeker
1/2 limonun suyu

Cevizleri robotta kabaca çekin. Kadayıfıdan avuç içi kadar parçalar koparıp tezgahın üstüne yayın. Ortasına ceviz yayıp kenarları içine katlayarak dolma gibi sarın. Yumurtaları çırpın. Hazırladığınız kadayıf dolmalarının her tarafını iyice yumurtaya bulayın. + Tavaya yağı koyun. Isınınca kadayıf dolmalarını kızartın. + Toz şekerini 150 ml. su ile tencereye koyup şerbeti hazırlayın. Limon suyunu ekleyin. Ilınan dolmaları sıcak şerbete ekleyin, 10-15 dakika çekmesi için bekletip taze kaymakla servis yapın.