



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIF DOLMASI

500 gr tel kadayıf
4 adet yumurta
yarım su bardağı süt
50 gr sana yağı
2.5 su bardağı toz şeker
2.5 su bardağı su
yarım limonun suyu
1.5 su bardağı dövülmüş ceviz
100 gr iri çekilmiş ceviz içi

Şerbetli su için, su, şeker, ve limon suyunu tencereye alıp kaynatın ve sogumaya bırakın. Tel kadayıftan parçalar kopartıp yassılaştırın. İçine mir miktar ceviz yerleştirip sarın. Çirpilmi yumurtaya bulayıp kızgın yağda kızartın. Tatlıları şerbete atıp 2-3 dakika beklektikten sonra servis tabağına alın. üzerine iri çekilmiş ceviz içi serpiştirip servis edin.