



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU KADAYIF DOLMASI

300 gr Tel Kadayif
1/2 Tavuk Göğsü
4 Yemek Kaşığı İrmik
3 Yemek Kaşığı Toz Şeker
1 Su Bardağı Ceviz
2 Su Bardağı Süt
3 Su Bardağı Su
Şerbeti İçin:
3 Su Bardağı Toz Şeker
3 Su Bardağı Su
1 Çay Kaşığı Limon Suyu

Tavuk göğsünü tuzsuz, sade haşlayın. Haşlanan tavuğu süzün ve tel tel didin. irmik, süt, ve şekeri birlikte pişirip soğuyunca dövülmüş cevizi ve tavuk etlerini ekleyin. Kadayıftan bir miktar kopararak tabağa yayın. Uç kısmına yeteri kadar harçtan yerleştirerek dolma sarar gibi sarın. Tel kadayif bitinceye kadar bu işlemi uygulayın. Yağlanmış tepsiye yerleştirerek üzerine kızdırılmış margarini eşit miktarda gezdirin. Önceden ısıtılmış fırında kızartın. Su ve şekeri birlikte kaynatın ve şerbeti limonla kestirip, soğuması için bırakın. Kadayıflar sıcak, şerbet soğuk olmak üzere kepçeyle üzerine gezdirip çekmesini bekleyin. Servis tabağına alarak servis yapın.
