



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KADAYIF DOLMASI

300 gr Tel Kadayif
1/2 Tavuk Göğsü
4 Yemek Kasığı İrmik
3 Yemek Kasığı Toz Şeker
1 Su Bardağı Ceviz
2 Su Bardağı Süt
SERBET MALZEMESİ:
3 Su Bardağı Toz Şeker
3 Su Bardağı Su

Tavuk göğsünü tuzsuz, sade haslayın. Haslanan tavuğu süzün ve tel tel didin. irmik, süt, ve şekeri birlikte pisirip 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 esit miktarda gezdirin. Önceden ısıtılmış fırında kızartın. Su ve şekeri birlikte kaynatın ve serbeti limonla kestirip, soğuması için bırakın. Kadayıflar sıcak, serbet soğuk olmak üzere kepçeyle üzerine gezdirip çekmesini bekleyin. Servis tabağına alarak servis yapın.

