

Kadayif Dolmasi

Malzemeler

500 gram tel kadayif

3 yumurta

1 su b. dovulmus ceviz

1 su b. sut

Kizartmak Icin:

Siviyag

Serbeti Icin:

3 su b. toz seker

4 su b. su

Limon suyu

Yapilisi

Once serbeti hazirlamak icin seker ve suyu bir tencerede kaynatin.

Serbet kaynamaya basladiginda, birkac damla limon suyunu ekleyip 7-8 dakika daha kaynatin ve ilimaya birakin.

Kadayiftan uzunlamasına avuc içi büyüklüğünde parçalar koparıp içine ceviz koyarak sarma sarar gibi siki siki sarın.

Kadayif bitene kadar aynı işlemi yapın.

Sut ve yumurtayı derin bir kaba koyup cirpin.

Hazırladığınız kadayif sarmalarını yumurtalı karışımına batırın ve her tarafının iyice çekmesini sağlayın.

Karışım batırdığınız kadayıfları kızgın yağda kızartın.

Kızarttığınız kadayıfları serbetin içine koyun.

Üzerini fıstıkla süsleyin..