



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KADAYIF DOLMASI



500 gr. tel kadayıf
250 gr. margarin ya da tereyağı
Yarım su bardağı su
1 Su bardağı dolusu dövülmüş ceviz
Şerbeti İçin;
3 Su bardağı toz şeker
3 Su bardağı su
Yarım limonun suyu

- # Yağ yanmadan eritilir, biraz soğuyunca üzerine su ilave edilir, ılık bir hal alna kadar bekletilir.
- # İliyinca kadayıfın üzerine dökülür kadayıf ve yağlı su, kadayıflar tel tel kalacak şekilde karıştırılır.
- # Bir kaseye bir tutam hazırlanan kadayıf konur, biraz bastırılır, üzerine 1,5 tatlı kaşığı dövülmüş ceviz konur.
- # Cevizin üzerine bir tutam daha kadayıf konur, iyice karıştırılır.
- # İçi doldurulmuş kase fırın tepsisine ters çevrilir.
- # Kadayıf bitene kadar bu işlem yapılır.
- # 210 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Su ve şeker kaynatılır, ocaktan almadan 5 dakika önce limon suyu konur.
- # Fırından çıkan sıcak kadayıfa, soğuk şerbet konur.
- # Kadayıf şerbetini çekip soğuyunca servis yapılır.

Not: Kadayıfa atılan yağ mutlaka soğutulmalıdır, sıcak konursa kadayıflar birbirine yapışarak, hamur olur.