



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

KADAYIF DOLMASI



500 gr. tel kadayif
250 gr. margarin ya da tereyađı
Yarım su bardağı su
1 Su bardađı dolusu dvlm ceviz
erbeti için;
3 Su bardađı toz eker
3 Su bardađı su
Yarım limonun suyu

- # Yađ yanmadan eritilir, biraz soğuyunca üzerine su ilave edilir, ılık bir hal alna kadar bekletilir.
- # ılıyınca kadayıfın üzerine dklr kadayıf ve yağlı su, kadayıflar tel tel kalacak şekilde karıştırılır.
- # Bir kaseye bir tutam hazırlanan kadayıf konur, biraz bastırılır, üzerine 1,5 tatlı kaığı dvlm ceviz konur.
- # Cevizin zerine bir tutam daha kadayıf konur, iyice karıştırılır.
- # içi doldurulmuş kase fırın tepsisine ters çevrilir.
- # Kadayıf bitene kadar bu işlem yapılır.
- # 210 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Su ve eker kaynatılır, ocaktan almadan 5 dakika nce limon suyu konur.
- # Fırından çıkan sıcak kadayıfa, soğuk erbet konur.
- # Kadayıf erbetini çekip soğuyunca servis yapılır.

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