

Erzurum Kadayıf Dolması

Toplam 48 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 18 dk

8 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 2/10

Erzurum kadayıf dolması, tel kadayıf ile sarı yumurtaya bulandırılır, sonra kızartılır ve şerbete alan yoğun bir tatlıdır.

Malzemeler

- 500 gr Tel kadayıf
- 1.5 su bardağı Ceviz
- 3 adet Yumurta
- 3 su bardağı Şeker
- 3 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu
- 3 su bardağı Yağ

Yapılışı

1. Şeker ve suyu 15 dakika kaynatıp limon suyuyla şerbet yapın.
2. Kadayıf tava içi parçalar alıp cevizle sızdırın.
3. Ruloları yumurtaya bulayın.
4. 170°C yağda 4-5 dakika altın renk alana kadar kızartın.
5. Sıcak dolmaları soğuk şerbete alıp 10 dakika bekletin.

PÜF NOKTASI

Kadayıfı kızarmak için kızartma sırasında cevizin dökülmesini önleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaymak ve toz fıstıkla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Kuruyemiş