

UYGULAMA FAALİYETİ

İş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini alarak kadayıf dolması hazırlayınız.

➤ **Gereçler**

- 500 g tel kadayıf
- 250 g ceviz içi
- 10 adet yumurta
- Kızartmak için sıvı yağ

➤ **Şurubu için gereçler**

- 5 su bardağı toz şeker
- 5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ İşe ön hazırlık yapınız.	➤ İş giysilerinizi kontrol etmelisiniz. ➤ İşe başlamadan önce planlamalısınız ➤ Zaman ve enerjiyi verimli kullanmalısınız. ➤ Hijyen ve sanitasyon kurallarına uymalısınız.
➤ Araçları hazırlayınız.	➤ Tencere, çorba kaşığı, kızartma tenceresi, çırpma kâsesi, çırpma teli, spatula, servis tabağını tezgâha çalışma sırasına göre hazırlamalısınız.
➤ Gereçleri hazırlayınız.	➤ Gereçleri çalışma tezgâhına sırasıyla yerleştirmelisiniz.
➤ Şerbeti hazırlayınız.	➤ Tatlının şerbetini hazırlamak için derin bir tencereye şeker koymalısınız. ➤ Üzerine suyu ve limon suyunu döküp ve kaynamaya bırakmalısınız. ➤ Kaynamaya başlayınca altını kısamalısınız. ➤ 25 dakika kadar kaynatmalısınız.
➤ Kadayıf dolmalarını hazırlayınız.	➤ Kadayıfları avuç içi büyüklüğünde parçalara ayırmalısınız. ➤ Arasına bir yemek kaşığı dövülmüş ceviz koyup kenarlarını kapatarak sıkı bir şekilde sarmalısınız.

➤ Hazırlanan kadayıf dolmalarını çırpılmış yumurtaya bulayarak kızartınız.	➤ Kızartma tavaına yeterince yağ koyup kızdırmalısınız. ➤ Çukur bir kapta yumurtaları iyice çırpıktan sonra sarılı olan kadayıfları yumurtaya bulayarak kızgın yağda kızartmalısınız.
➤ Kadayıf dolmalarını tatlandırınız.	➤ Dolmaları birkaç dakika şurubun içinde tutup şurubu iyice çektiğinden emin olunca çıkartmalısınız.
➤ Servis ediniz.	➤ Yarım taneler hâlinde ceviz, Antep fıstığı, badem ve ya kıyılmış fındıkla servis etmelisiniz.