ÇARŞI EKMEK KADAYIFI

Kullanılacak malzeme:
1 küçük boy ekmek kadayıfı,
6-7 bardak kaynar su.
Şurubu İçin:
4+1/2 bardak toz şekeri,
4+1/2 bardak su,
3 tatlı kaşığı limon suyu.
Üstüne koymak için:
1 lüle kaymak.

Yapımı: Kadayıftan en az 4 - 5 parmak büyük, (33.35 santim çapında), kenarlı ve yuvarlak bir tepsiye küçük boy bir ekmek kadayıfını (pazarda hazır olarak satılır) kızarmış tarafı alta gelecek biçimde yerleştirmeli. Sonra üstüne 6-7 bardak kaynar suyu dökmeli. Kadayıfın yumuşayıp kabarması için tepsiyi 20 - 25 dakika kadar bir kenara bırakmalı.
Ekmek kadayıfı suyu çekerek iyice yumuşayıp kabarınca üstüne bir peçete koyup kuvvetlice bastırarak kadayıftaki suyu peçeteye çektirmeli. Peçeteyi sıkmak ve yeniden kadayıfın suyunu çektirmek suretiyle kadayıfın çekmiş olduğu bütün suyu almalı.
Bu işler yapılırken bir tencereye dörtbuçuk bardak toz şekeriyle dörtbuçuk bardak suyu koyup tencereyi kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Karıştırarak şekeri erittikten sonra limon suyunu katmalı, birkaç defa daha karıştırdıktan spnra şurubu orta ısılı ateşte koyu bir kıvama gelinceye kadar aşağı yukarı 25 dakika kadar kendi halinde kaynamaya bırakmalı. Şerbet, kıvamını bulunca bunu suyu alınmış tepsideki kadayıfın üstüne gezdirerek dökmeli. Sonra tepsiyi orta ısılı bir ateşe oturtmalı. Tepsiyi vakit vakit çevirerek, hafifçe ağdalanıp üstünde şuruptan habbecikler hasıl oluncaya kadar ekmek kadayıfını 30-40 dakika kadar pişirmeli. Sonra tepsiyi ateşten indirmeli ve içindekiler ılıyıncaya kadar bir kenara bırakmalı. Ekmek kadayıfı ılıyınca üstüne tepsiden az büyük bir tabak kapatmalı ve tepsiyi başaşağı ederek ekmek kadayıfını bu tabağa aktarmalı.
Ekmek kadayıfı iyice soğuyunca tam ortasından başlayıp kenarlarına doğru kesmek suretiyle bu tatlıyı üçgenlere kesmeli. Uzun bir spatulayla veya servis küreğiyle bu üçgen biçimindeki ekmek kadayıflarını tabaklara almalı. Bir lüle kaymağı da kadayıf sayısı kadar parçalara bölüp her kadayıfın üstüne bir parça koyup servis yapmalı.

Fotoğraf "nazenin" tarafından gönderildi. 01.06.2020