



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ EKMEK KADAYIFI

Malzemeler

1 adet küçük boy ekmek kadayıfı

7 bardak su.

Şurubu:

4 1/2 bardak toz şeker

4 1/2 bardak su

2 1/2 tatlı kaşığı limon suyu

Üstüne:

1 avuç ceviz

Kadayıftan en aşağı dört beş parmak büyüklüğünde, kenarlı ve yuvarlak bir tepsiye küçük boydan, yalnız bir adet ekmek kadayıfını, kırmızı taraf alta getirilmiş olarak koyduktan sonra üstüne 7 bardak su katın ve kadayıfın yumuşaması ve büyümesi için 15-20 dakika bir tarafa bırakın. Sonra suyunu çekerek iyice yumuşamış ve büyümüş olan ekmek kadayıfının üstüne bir peçete ile kuv-vetüce bastırarak kadayıftaki fazla suyu peçeteye çekirin, bu işlemi tekrarlayarak bütün suyunu alın. Diğer taraftan da şurubun hazırlanması için, bir tencereye toz şeker, su ile limon suyunu koyun ve karıştırarak da şekerin su içinde erimesini sağladıktan sonra şurup koyuca bir kıvama gelinceye kadar aşağı yukarı 25 dakika kendi halinde kaynamaya bırakın. Şurup koyulaşınca bunu, kadayıfların üstüne dökün, . sonra da şurup katılmış kadayıf tepsisini orta ısıdaki ateşte, kadayıf hafifçe ağdalanıp üstünde şuruptan kabarcıklar oluşana dek 30-40 dakika kadar pişirin, sonra da tepsiyi ateşten alıp ıhmaya bırakın. Kadayıf ılındıktan sonra üstüne . tepsi büyüklüğünde bir kapak kapatın ve tepsiyi alt üst etmek üzere kadayıfı tabağa alın ve iyice soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra da üzerine ceviz serpererek servis yapın.