



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

EKMEK KADAYIFI (MALATYA)

8 su bardağı su,
1 çorba kaşığı yaş maya
Yarım su bardağı toz şeker,
4 çorba kaşığı un
4-5 su bardağı dövülmüş ceviz
1 su bardağı su, 2 adet yumurta
Yarım su bardağı sıvı yağ
Şerbet için:
2.5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su, 1/4 limon

Öncelikle şerbeti hazırlayın. Bunun için, su ve şekeri kaynatın. Limonu ilave edip, soğumaya bırakın. Tencereye ılık su koyun. Maya ile şekeri suda karıştırıp, eritin. Un ilave edip, karıştırmaya devam edin. Karışımın bulunduğu kabın ağzını kapatıp, kabaranaya dek bekletin. Karışım kabardıktan sonra, kısık ateşe konan teflon tavaya ufak yuvarlak şekil alacak biçimde azar azar dökün. Pişen hamurları soğumaya bırakın. Hamurun bir kenarına dövülmüş ceviz serpin. Diğer kenarını üzerine kapatın. Yumurtaları çirpin. Hamurları yumurtaya bulayın. Sıvı yağı kızdırın. Cevizli hamurları yağda kızartın. Yağdan aldığınız hamurları ılık şerbete atın. Şerbeti iyice çekince servis yapın.

[ML® Kaymaklı Ekmek Kadayıfı için tıklayın](#)