



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK KADAYIFI

MALZEME:

1 çift kadayıf
1 adet limon
2,5 litre su
2,5 kilo şeker

HAZIRLANIŞI:

Bir çift kadayıf, geniş bir tepside sıcak su ile ıslatılır. Islanan kadayıf 15 - 20 dakika kadar suda bekler. Bu arada 2,5 kilo şeker, bir o kadar su ve bir limon suyu ile kaynatılır. Suyu süzölen kadayıfın içine dökölür ve hafif ateşin üstüne alınır, üzeri kapanır. Kadayıfın birkaç yeri delinir tepside kaynayan şurup bir kaşıkla sık sık hamurun üzerine dökölür. Kadayıf şurubu çeker çekmez ateşten indirilir, soğumaya bırakılır. Servis yapılacağı zaman istenilen büyüklükte dilimlere bölünür. İster sade, ister kaymaklı olarak ikram edilir.
