



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK KADAYIFI

1 adet ekmek kadayıfı
2,5 su bardağı su
1 kilo şeker
250 gram kaymak

Pişireceğimiz tepsiye kadayıfın kırmızı yeri alta gelmek üzere konur, üzerine on su bardağı kaynar su ilâve edilir. Üzerine kapak koyarak yarım saat büyümesi için bırakılır. 750 gram şekerle üç su bardağı su kaynatılır, yarım limon sıkılır. Kadayıfın suyu alındıktan sonra kaynattığımız şeker kadayıfın üzerine verilir. Orta ateşte pişirmeye başlanır. Pişirirken !bir kepçe ile etrafından alınan, ortasından alınan şeker de üzerine gezdirilir. Şekeri çektikten sonra ateşten alınır. Soğuduktan sonra tabağa çıkarılır. Üzerine kaymak konur.

[ML® Kadayıf Yuvası için tıklayın](#)

[ML® Kadayıf Yuvası \(görsel\)](#)



Fotoğraf "yemek aşkı" tarafından gönderildi. 27.10.2016