



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKMEK KADAYIFI

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2007

1 adet orta boy Ekmek kadayıfı  
1,5 kg toz şeker  
2 tatlı kaşığı limon suyu  
100 g kaymak

Ekmek kadayıfının katı açılarak ters çevrilir. Yüksek kenarlı bir tepsiye konur. Üzerini aşacak kadar kaynar su dökülür. Kadayıfın suyun üstünde kalmaması için üzerine ağır bir kapak ya da tabak konur. Kapağı kapalı olarak 15-20 dakika bekletilir. Bu sürede kadayıfın büyümesi ve kabarması sağlanır. Üzerine küçük tepsi ile bastırarak fazla suyu süzdürülür. Kalan suyu peçete ile alınır. Toz şeker bir tavada eritilir. Rengi değişinceye kadar karıştırılır. Bu işleme karamelizasyon denir. Karamelizasyonun üzerine su dökülerek karışım hazırlanır. Şekerle su bir tencerede ocağa konur. İçine hazırlanan karışım eklenerek kaynatılır. Limon suyu eklenir. Ocaktan alınır. Tepsideki kadayıfın üzerine dökülür. Hafif ateşte, ocak üzerinde çevirerek kenardaki şurup kaşıkla üzerine dökülür. Şurubu çekmesi ve koyulaşması sağlanır. Ocaktan alınır.