EKMEKKADAYIFI

Tuğrul Şavkar

1 çift ekmekkadayıfı
8 lt. su (32 su bardağı)
Şerbeti için:
1 lt. su (4 su bardağı)
2 kg. tozşeker (8 su bardağı)
1/2 adet limonun suyu
5 adet karanfil

Ekmekkadayıflarını sırt sırta vererek geniş bir tepsiye yerleştirin. Pişerken birbMerinin üzerinden kaymamalan için parçaları birkaç yerinden kürdan batırarak tutturun, ortalarından parçalanmamalan için de kadayıfların ortasını bıçakla artı biçiminde 10 cm.'lik kesin.
Üzerine ılık su koyarak yaklaşık 25-30 dakika kadayıftan şişmeye bırakın. Ara sıra kontrol ederek su almayan yerlerini ıslatın.
Şerbeti için verilen şekerin 200 gramını bir kenara ayırıp kalanını suyla birlikte tencereye koyun. Limon suyunu ve karanfilleri ekleyerek şerbeti bir taşım kaynatın. Ayırdığınız su bardağı şekeri başka bir tencerede, kısık ateşte sürekli karıştırarak karamelleştirin. Şeker esmerleşip köpükçükler oluşmaya başlayınca kaynattığınız şerbetten birazını ekleyin. Bir taşım kaynatıp, kalan şerbeti de katın.
Kadayıfın suyunu tamamen süzdürün. Kalan suyu da bir bezle ya da süngerle kadayıfların üzerine bastırarak alın. Suyu alınmış kadayıfın üzerine şerbeti katarak bir taşım kaynatıp, ateşi kısın. Kadayıfın her yerinin eşit oranda pişmesi için tepsiyi sürekli çevirin ve kenarlardaki şerbeti de sürekli üzerine gezdirerek, tepsideki şerbetin tamamını çekmesini sağlayın.
Tepsinizin üzerine, içine oturabileceği genişlikte başka bir tepsi kapatarak, pişen kadayıfı yeni tepsiye ters çevirin. Ilınınca, dilimleyerek kaymak ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:75418 • adı:Ekmekkadayıfı • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:11.05.2024 - 04:55