



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI (EKMEKTEN)

- 6 adet kepek ekme 
- 1  ay bardađı toz Antepfistifli
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2  orba kaşığı pudra şekeri
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 su bardađı süt
- 2 adet yumurta
- řerbeti için:
- 2 su bardađı řeker
- 3 su bardađı su
- 3  orba kaşığı kaymak

Ekme lerin kenar kabuklarını çıkartın. Bir tepsiye dizip üzerine süt,  rplmiř yumurta ve pudra şekerini d k n. Bu şekilde sütün içinde bekletin. 1 saat bekleyince çekip büyüyecektir. Daha sonra da 200 derecede 30 dakika fırında pişirin. şerbeti için şeker ve suyu kaynatıp soğumaya bırakın. Fırından çıkan ekme lerin üzerine soğuk şerbeti d k n. şerbeti çekince de yuvarlak şekilde kesip aralarına kaymak koyarak servis tabağına alın.

