



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI

Gerekli malzeme:

2 ekmek kadayıfı

6 litre su

Şerbeti İçin;

4 su bardağı su

8 su bardağı tozşeker

1 çorba kaşığı limon suyu

5 diş karanfil

Üzeri İçin;

250 gr kaymak

Çekilmiş antepfıstığı

Ekmek kadayıflarını geniş bir tepsiye alın. Pişme esnasında birbirlerinden ayrılmaması için bir kaç yerden kurdanla tutturun. Üzerine ılık suyu ilave edip kadayıflar şişinceye kadar bekletin, şekerin 200 gr kadarını ayırın. Kalan şeker ve suyu bir tencerede kaynatın karanfilleri ve limonsuyunu ekleyip bir taşım daha kaynatın ve ocaktan alın. Ayrıldığınız şekeri bir tencerede karamelize edin. Köpükleşmeye başlayınca kaynamış şerbetin birazını ekleyin. Bir taşım kaynatıp kalan şerbeti de ekleyin ve karıştırın. Ekmek kadayıfının suyunu süzün. Temiz bir bezle üzerine bastırıp kalan suyu iyice çekirin. Şerbeti ekmek kadayıfının üzerine gezdirerek döküp kısık ateşte tepsiyi çevire çevire ve ara sırala şerbetini üzerine dökerek kaynatın. Ekmek kadayıfı şerbeti çekince tepsiyi ocaktan alıp soğumaya bırakın. Kadayıfı, üzerine başka bir tepsi kapatıp ters çevirerek alın. Üçgen şeklinde dilimleyip servis tabaklarına paylaşın. Ekmek kadayıfı dilimlerinin üzerine birer kaşık kaymak ekleyin. Kaymakların üzerine antepfıstığı serpip servis yapın.