EKMEK KADAYIFI

Malzeme:
Ekmek kadayıfı
Şurubu:
5 bardak şeker
5 bardak su
Biraz limon suyu

Yapılışı:
Kadayıfı genişçe bir tepsiye koyup, üzerini biraz geçecek kadar sıcak su ile ıslatın. 5 dakika bekleyip, kalan suyu süzün. Kadayıfı üçgen şeklinde dilimleyin, üzerine şerbeti dökün. Ocakta kısık ateşte şerbeti çekinceye kadar pişirin. Tabağa alınca, üzerini kaymak veya cevizle süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:23121 • adı:EKMEK KADAYIFI • gönderen:merhamet • indirme tarihi:24.04.2024 - 18:41