



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI

THY Skylife

Malzemesi:

1 adet ekmek kadayıfı (hazır alınır)

2.5 kg toz şeker

2.5 lt. su

300 gr şeker (karamel için)

1/2 limon

500 gr kaymak

Hazırlanışı:

Ekmek kadayıfı suyla ıslatılıp yaklaşık 1 saat bekletilir. 300 gr şeker tavada karamel olana kadar yakılır. Ayrı bir tencerede şurup kaynatılır, kaynayan şurubun içine karamel sos dökülür. Islatılan ekmek kadayıfının suyu süzülür, üzerine hazırlanan şerbet dökülür ve ağır ateşte pişirilir. Arasına ekmeğin üzerine şurubundan dökülür. Ekmek kadayıfının hazırlanması için 1 saat kadar ağır ağır pişirilir, soğumaya bırakılır. Arasına kaymak konularak sarılır. İsteğe göre yanına ahududu sos ve üzerine yeşil fıstık serpilebilir.