



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI

Malzemesi:

1 çift ekmek kadayıfı

10 bardak tozşeker

8 bardak su

1/2 kg. kaymak.

Kenarlı ve büyükçe bir tepsiye, kadayıfların kırmızı tarafı alta gelmek üzere üst üste konulur. Ayrı bir tencerede su kaynatılır. Kaynar su, kadayıfların üzerine dökülür, 15 dakika sonra su iyice süzdürülür. Kadayıfların ortasından çapraz şekilde bıçakla bir yarık açılır. İki çorba kaşığı dolusu şeker, bir kaptan susuz olarak pek haline gelinceye kadar yakılır. Sonra üzerine yarım bardak su konulur ve 5 dakika kaynatılır ve bir tencereye konur. Su, şeker, limon konarak hepsi bir arada 15 dakika kaynatılır. Bir kaşıkla, tepsinin kenarındaki şekerler kadayıfın ortasına dökülür ve kadayıf şekeri iyice emer. Boş ve yuvarlak bir tepsinin içini su ile ıslatıp, pişen kadayıfı tepsiye, 2 elimizle ve süratle ters çevrilir. Kadayıf arzu edildiği büyüklükte kesilir tabağa konulur, kaymakla servis edilir.