EKMEK KADAYIFI

1 tane ekmek kadayıfı
10 bardak sıcak su
800 gram su (3,5 bardak)
900 gram şeker (3,5 su bardağı)
1 çorba kaşığı limon suyu
kaymak (üzerine)

Küçük, yuvarlak bir tepsiye, pürtüklü tarafı üste gelecek surette bir tane ekmek kadayıfı koyunuz. Üzerine on bardak sıcak su dökerek, 40 - 45 dakika şişmeğe bırakınız. Bu müddet zarfında şişerek büyümüş olan ekmek kadayıfının suyunu dökünüz ve pürtüklü tarafından bir kaşıkla alıp, atarak kadayıfı zedelemeden inceltiniz. Kadayıf incelip, istenilen duruma gelince yumuşak bir plâstik süngerle üzerine basarak, fazla suyunu alınız. ŞURUBU: Diğer tarafta, içinde şeker, su, bir kaşık limon suyu olan tencereyi, orta hararetteki ateşe oturtarak, karıştırmak suretiyle şekeri, su içinde eritiniz ve şeker eridikten sonra da 20 dakika daha kaynamaya bırakınız. Şurup kıvamına gelince, bunu tepsi içindeki ekmek kadayıfının üzerine döküp, tepsiyi devamlı olarak kendi etrafında çevirmek suretiyle 20 dakika daha pişiriniz. Pişirip indirdikten sonra soğumaya bırakınız, soğuyunca tersyüz ederek, üzerine kaymak koyunuz.

© lezzetler.com tarif no:62375 • adı:EKMEK KADAYIFI • gönderen:bal köpüğü • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:46