



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK KADAYIFI

Cemaliye Tüter

1 çift ekmek kadayıfı

Şurubu:

2250 gr. tozşeker

2 litre su

1 limon

Üstü için:

2 lüle kaymak

1 Ekmek kadayıfını bıçakla ortadan iki kısma ayırıp, kızaran yüzlerini alta gelecek biçimde üst üste koyarak kadayıflardan bir karış daha büyücek bir tepsiye yerleştirin. Üzerine 6-7 bardak sıcak su döküp kapak örterek 15-20 dakika kabarması için bekletin.

2 Yukarıda açıkladığımız gibi, verilen ölçülerle şurubu hazırlayın. Kadayıfların suyunu süzdürüp bir peçeteyle de kalan suyu çekirin. Kadayıfın kabaran kalın ekmek kısmını bir bıçakla tıraş eder gibi keserek inceltin. Ortasından çaprazlama birer kesik yapın ve şurubu üzerine boşaltın. Kısık ateş üzerinde arada şurup gezdirerek kaynamasını sağlayın. Şurup koyu kıvama gelince, ateşten indirin; ılık haldeyken üzerine yuvarlak kadayıf tepsisini koyup ters çevirin. Ya da, kadayıfı tepside çift kat kesip arasına veya üzerine kaymak koyarak servis yapın.

Not: Satın aldığımız ekmek kadayıfı yapışık olarak 2 adettir. Tek kadayıf yapmak istendiğinde ortadan ayırdığınız kadayıfın 1 adedini, çift kadayıf yaparken de her ikisini birlikte pişirin.