KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI

1 adet ekmek kadayıfı
1 kilogram tozşeker
250 gram taze, yumuşak kaymak
2 çorba kaşığı limon suyu
yeterince su

Uygun büyüklükteki bir tepsiye ekmek kadayıfı konur. Tepsideki kadayıfın üstüne kaynar olmamak kaydıyla sıcak su gezdirilir. Tepsinin ağzı kapatılarak 10 dakika kadar suyunu çekmesi için bekletilir. 2 avuç şeker başka bir yere ayrılır. Geri kalan şeker tencereye konur. Tencereye biraz su ve limon suyu ilave edilir. Seker koyu pekmez rengine ve kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Ateşten alınarak üstüne kepçe kepçe öteki şerbetten konur. Bu şurup bir taşım daha kaynatılarak ateşten alınır. Kepçeyle gezdire gezdire tepsideki kadayıfın üstüne dökülür. Tepsinin üstü kapatılır. Az hararetli ateşte şurup koyulaşıncaya kadar pişirilir. Ara sıra çevrilen kadayıfın üstüne tepsideki şuruptan alınıp dökülür. Üstlerine birer parça kaymak konup servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:7699 • adı:Kaymaklı Ekmek Kadayıfı • gönderen:Nimet Hanım • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:51