



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI (AFYONKARAHİSAR)

Ebru Aydın

1 adet hazır ekmek kadayıfı

3,5 kg toz şeker

3 litre su

Yarım limon suyu

Kaymak

Ön hazırlık olarak şeker, limon suyu ve su kaynatılarak şerbet hazırlanır. Diğer tarafta, ekmek kadayıfı, pişirme tepsisinin içinde 10-15 dakika ılık su ile ıslatılır ve kabarması sağlanır. Suyu süzülen ekmek kadayıfı, ocağa konulur. Üzerine, hazırlanan sıcak şerbet dökülür. Pişirme işlemi devam ederken, kadayıf ile tepsinin kenarı arasında biriken şerbet, kepçe yardımı ile kadayıfın üzerinde gezdirilir. Bu işlem, kadayıf şerbetin tamamını çekinceye kadar devam eder. Ekmek kadayıfı ters çevrilerek pişirildiği tepsiden daha küçük bir tepsiye alınır. Soğumaya bırakılır. Soğuyunca, üzerine kaymak konularak servis yapılır.

