



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI

1 adet küçük boy ekme kadayıfı,

6 su bardağı su.

Şerbeti için:

3 su bardağı tozşeker,

3 su bardağı su,

2 tatlı kaşığı limon suyu,

1 çay kaşığı vanilya.

Üzerine:

Kaymak

Kadayıfı genişçe bir tepsiye koyun ve kırmızı tarafını alta getirin. Üzerine 6 su bardağı suyu gezdirin. Kadayıfın yumuşaması için yarım saat kadar suda bekletin. Bu arada kadayıfın üzerinde fazla şişen kısımları kaşıkla alıp atın.

Son olarak kadayıfın üzerine bir kağıt havlu ile bastırıp suyun iyice çekmesini sağlayın. Bu arada şerbet malzemelerini bir tencereye alıp, şurup koyu kıvam alana dek kaynatın.

Koyulaşınca sıcak sıcak kadayıfın üzerine gezdirin. Kadayıf tepsisini de orta ateşe koyun. Şurup daha da koyulaşıp üzerinde kabarcıklar oluşana dek tepsiyi ateş üzerinde çevirin. Yaklaşık 30 dakika pişirin.

Kadayıf ılınınca üzerine piştiği tepsi kadar bir tepsi kapatın ve altüst edin. Soğuyunca kaymakla servis yapın.