



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI

Ümit Usta

1 adet ekmek kadayıfı
2.250 gram toz şeker
2 litre su
1/2 adet limon
1/4 adet limonun suyu
Üzerine koymak için:
Kaymak

Ekmek kadayıfının dağılmaması için çok bayat olmamasına dikkat etmeliyiz.

2 kat olan ekmek kadayıfını üst üste koyup, alt ve üst parçalarını kürdan batırarak birbirine bağlayalım. Sonra tam ortasından, dört parmak uzunluğunda çarpı şeklinde keselim. Kendisinden çok daha büyük bir kenarlı tepsiye koyup, üzerine çıkacak kadar sıcak su ilavesiyle ıslatalım. 5-10 dakika bekleyip, sıcak suyu süzelim. Hatta, temiz bir bezle ıslattığımız ekmek kadayıfının fazla suyunu alalım.

Başka bir tencerede, 2 kg. toz şeker 2 litre su koyup, kaynatalım. 250 gram toz şekeri bir teflon tavada çatala batırdığımız yarım limon ile karıştırarak karıştırarak karamel rengini alıncaya kadar, yakalım. Kaynamakta olan şuruptan 1-2 kepçe alıp, karamel yaptığımız şeker ilave edip, inceltelim ve tekrar limon suyu ile beraber kaynamakta olan şuruba katalım.

Şurubu biraz daha kaynadıktan sonra, suyunu süzdüğümüz ekmek kadayıfının üstüne döküp, kadayıfı pişirmeye devam edelim. Kaynamaya başlayınca, ekmek kadayıfının etrafındaki şurubu bir kaşık yardımıyla kadayıfın üzerine ata ata, şurup ağıdalanıncaya kadar, pişirelim.

Tepside hiç şurup kalmayınca, ocaktan indirelim. Kürdanlarını çıkartıp, ıslak bir tepsiye ters çevirerek, koyalım. Soğuduğu zaman, üzerine kaymak koyup, servis yapalım.