



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI

Kenarlı tepsiye biraz su ile bir kadayıf koyup orta ateşte kaynatınız. Kadayıf yumuşayınca indiriniz. Üzerine bir tencere kapağını bastırınız, suyunu tamamiyle süzünüz. Kuru bezle her tarafına bastıra bastıra iyice suyunu alınız. Sonra 760 gram şekerle kestirilmiş şerbeti kepçe ile üzerine gezdirip tekrar ateşe sürünüz. Kadayıf, şerbeti içince indiriniz, hemen kapağa alıp tabağa kaydırınız. Öteki kadayıfı da bu biçimde pişirip ötekinin üstüne koyunuz. Tamamiyle soğuduktan sonra, üstündeki parçanın bir tarafını kaldırınız, ortasına yarım lüle kaymak koyup kapayınız, kenarlarda da yarımşar lüle kaymak sıkıştırınız.

© lezzetler.com tarif no:54863 • adı:Kolay Kaymaklı Ekmek Kadayıfı • gönderen:kanyapar • indirme tarihi:23.04.2024 - 20:03