



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ EKMEK KADAYIFI

1 küçük boy ekmek kadayıfı
6-7 bardak kaynar su
Şerbeti için:
3+1/2 bardak toz şekeri
3 bardak süt
1 kahve kaşığı vanilya tozu

Kadayıftan en az 4 - 5 parmak büyük, (33.35 santim çapında), kenarlı ve yuvarlak bir tepsiye küçük boy bir ekmek kadayıfını (pazarda hazır olarak satılır) kızarmış tarafı alta gelecek biçimde yerleştirmeli. Sonra üstüne 6-7 bardak kaynar suyu dökmeli. Kadayıfın yumuşayıp kabarması için tepsiyi 20 - 25 dakika kadar bir kenara bırakmalı.

Ekmek kadayıfı suyu çekerek iyice yumuşayıp kabarıncaya üstüne bir peçete koyup kuvvetlice bastırarak kadayıftaki suyu peçeteye çektirmeli. Peçeteyi sıkmak ve yeniden kadayıfın suyunu çektiirmek suretiyle kadayıfın çekmiş olduğu bütün suyu almalı.

Şerbetin hazırlanmasında süt kullanılacak. Şekerle birlikte vanilya katılacak ve şerbet koyu bir kıvama gelemeyeceğinden sadece bir taşım kaynatıldıktan sonra tepsideki suyu alınmış ekmek kadayıfının üstüne dökülecektir.

[ML® Kaymaklı Ekmek Kadayıfı için tıklayın](#)