



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK KADAYIFI

Malzemeler

Ön maya için:

1/2 çay bardağı ılık su

1 yemek kaşığı un

1 yemek kaşığı pekmez

1 tatlı kaşığı kuru maya

Hamur için:

2 adet yumurta

60 gram tereyağı (yumuşamış)

2 yemek kaşığı pekmez

1 çay bardağı ılık su

1/2 çay kaşığı tuz

6 çay bardağı un

İslatmak için:

1 yemek kaşığı pekmez

2 su bardağı su

Şerbet için:

3 su bardağı toz şeker

2,5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Derin bir karıştırma kabında ılık suyu, kuru mayayı, pekmezi ve unu karıştırın.

Karışımdan sonra 10 dakika bekletin.

Köpürüp kıvam aldığı anda ön maya hazır demektir.

Ön mayanın üzerine yumurtaları, pekmezi, ılık suyu, tuzu ve tereyağını ekleyin.

Karışımı mikserle en az üç dakika çırpın.

Ardından unu ekleyin ve mikserle karıştırmaya devam edin.

Hamuru spatula veya tahta kaşıkla 2 dakika çırpın.

Hamurun iyice karıştığından emin olun.

Hazırladığınız hamuru, üzerine temiz bir örtü örtüp 40 dakika boyunca mayalanmaya bırakın.

Büyük bir tepsiye yarım çay bardağı sıvı yağ dökün.

Mayalanan hamuru tepsiye alın.

Elinize sıvı yağ sürüp hamuru katlayarak havasını çıkarın.

Hamuru ters çevirin ve tepsiye yayın.

Tepsi mayası için hamuru 30 dakika daha dinlendirin.

Hamur kabardıktan sonra, önceden ısıtılmış 190 derece alt-üst ayar fırında, altı ve üstü iyice kızarana kadar yaklaşık 40-45 dakika pişirin.

Ekme kadayıfı piştikten sonra, fırından çıkarıp soğumasını bekleyin.

Ekmeği ıslatmak için pekmez ile suyu karıştırın.

Karışımı, ekmeğin her yerine azar azar dökün.

Şekerin tamamını bir tencereye alıp karıştırarak eritin ve karamelize olmasına izin verin.

Şeker eridikten sonra, sıcak suyu ve limon suyunu ekleyin.

Ocağın üzerine alıp 25 dakika boyunca kaynatın.

Şerbet iyice koyulaştığında ocaktan alın ve biraz soğumasını bekleyin.

Şerbetin ilk sıcaklığı çıktıktan sonra, ekmeğin üzerine azar azar dökün.

Şerbeti yavaşça ve eşit bir şekilde dökmeye özen gösterin.

Ekme kadayıfını en az 2 saat beklettikten sonra, üzerine kaymak ekleyerek soğuk veya oda sıcaklığında servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:182524 • adı:Ekmek Kadayıfı • gönderen:dolu • indirme tarihi:25.03.2025 - 17:52