



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞDALI EKMEK KADAYIFI

1 tane küçük boy ekmek kadayıfı

7 bardak sıcak su

Üzerine :

200 gr kaymak (2 lüle)

Şurubu:

4,5 bardak toz şeker

2,5 tatlı kaşığı limon

Büyük bir tepsiye bir ekmek kadayıfı kırmızı tarafı alta gelecek şekilde konularak üzerine 7 bardak sıcak su boşaltılır, yumuşaması için 20 dakika beklenir. Ekmek kadayıfı suyu çekmiş ve büyümüş bir duruma gelince tepsiye bir eğim verilerek bir peçete ile suyunu çıkarmak için kadayıfın üzerine hafifçe bastırılır. Kadayıfın emdiği su çıkarılınca, bir tencereye su, toz şekeri ve limon suyu konularak kaynatılır, karıştırma karıştırma şeker eritilir ve şurup koyulaşmaya kadar 20 - 25 dakika kaynatılır. Suyu tamamen çıkmış olan tepsideki kadayıfın üzerine bu şurup dökülür ve tepsi hemen orta ısıdaki ateş üzerine konularak çevrilmek, yani tepsi döndürülmek suretiyle 30 - 40 dakika pişirilir. Kadayıfın şurubu ağdalanınca tepsi ateşten indirilir ve ılınmaya bırakılır, kadayıflar ılınınca tepsinin üzerine bir büyük tabak kapatılır, alt üst edilerek kadayıf tabağa alınır ve soğumaya bırakılır. Soğuyunca ortasına kaymak oturtularak servis yapılır.