



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK KADAYIFI

3 yumurta
1 su bardağı şeker
Yarım çay bardağı süt
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Karamel şerbeti için:
2,5 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
Kreması için:
2,5 su bardağı süt
Yarım su bardağı un
3 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı hindistancevizi

Keki için, bir karıştırma kabına yumurta ve şeker eklenir, iyice çırpılır. Üzerine süt, biraz un ve unun üzerine kabartma tozu konur, biraz çırpılır, unun kalanı da eklenir biraz daha karıştırılır. Dikdörtgen bir borcamın tabanına kağıt serilir, üzerine kek karışımı dökülür. 170 derece fırına verilir. Karamel şerbeti için, şeker bir tencereye alınır, eriyinceye kadar karıştırılır, tamamen eriyince su eklenir, bütünleşene kadar sürekli karıştırılır. Muhallebisi için, süt, un ve şeker bir tencereye alınır, soğuk olarak karıştırılır, daha sonra ateşe oturtulur, devamlı karıştırarak pişirilir. Muhallebi göz göz olunca ateşten alınır, hindistancevizi katılıp, mikserle iyice çırpılır. Pişen kek borcamdan alınıp, alttaki kağıdı çıkartılır. Kek enine ikiye kesilir. Birinci parça tekrar borcama alınır, üzerine karamel şerbetinin yarısı eşit bir şekilde sürülür, üzerine de muhallebinin tamamı düzgünce yayılır. Muhallebinin üzerine ikinci kek parçası konur, onun da üzerine kalan karamel şerbeti dökülür. Ekmek kadayıfı dilimlenir, buzdolabında bir süre dinlendirildikten sonra, üzeri süslenerek servis yapılır.

