



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK KADAYIFI HAKKINDA

Ekmek kadayıfı, Türk mutfağında yer alan, Afyonkarahisar kökenli sevilen bir tatlıdır. Afyon kaymaklı ekmek kadayıfı Türk Patent ve Marka Kurumu, tarafından tescillenmiş ve coğrafi işaret almıştır. Şerbetli olduğu için, şeker oranı yüksektir. Olmazsa olmazı kaymaktır. Geleneksel ve vazgeçilmez tatlılardan olan ekmek kadayıfının tarihi Selçuklular dönemine kadar uzamaktadır. Selçuklu ve Anadolu Beylikleri zamanında aşhanelerde verilen yemekler listesinde ekmek kadayıfının da bulunduğu bildirilmektedir. Osmanlı İmparatorluğunda ise zaferle sonuçlanan her seferin ardından askerlere kuru ekmek üzerine şerbet dökülüp ikram edilen bu tatlı, halkın damağına uygun tatlılardan biri olmuştur. Günümüzde ekmeğı hazır olarak satılmakta olan ekmek kadayıfının hamuru; su, maya, çok az şeker ve un ile yoğrulan hamurun dinlendirilip, mayalandıktan sonra pişirilmesi ile elde edilir.

