



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK KADAYIFI (KIBRIS)

KKTC'de İmgesel Yemekler
Doğu Akdeniz Üniversitesi

2 adet mayalı hamurdan yuvarlak tatlı ekmeği
5 su bardađı seker
6 su bardađı nor
200 gr badem
3 yemek kaşığı tarçın
1 su bardađı gül suyu

Tatlıya öncelikle serbetini hazırlamakla başlanılır. Serbet için beş su bardağı seker, gül suyuyla karıştırılır ve kıvamına gelinceye kadar karıştırılmaya devam edilir. Ardından tatlının iç malzemesi olan norun yapısına geçilir ve tatlının diğer bütün iç malzemeleri (badem, -badem kabuklu olarak kırılıp konulur-nor ve baharatlar) mikserde karıştırılarak hazırlanılır. Sonra iki ayrı tepsiye konulan tatlı, ekmeklerden birine yayılır. Akabinde öbür ekmek de onun üzerine kapatılır ve hazırlanan serbet ekmeklere dökülür. Son olarak da tatlının üzeri folyoyla kapatılıp, pismesi için tatlı fırına verilir.

