



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK KADAYIFI (KONYA)

Selcen Şenocak

4 su bardağı su
1 adet tatlı ekmeği
Şerbeti için:
4 su bardağı toz şeker
6 su bardağı su
1/2 limon suyu

Ekmeği çeşmenin altında her yerini ıslatıyoruz yaklaşık 60 cm çapında bir tepsiye alıyoruz çünkü pişince yaklaşık 10-15 cm genişliyor. Üzerine 4 su bardağı kaynamış suyu ilave edip yumuşamaya bırakıyoruz. Diğer tarafta su şeker ve limondan şerbetimizi kaynatıyoruz. Kaynayan şerbeti tepside suyunu çekmiş yumuşamış ekmeğimizin üzerine döküp tepsiyi ocak üstünde kısık ateşde pişirmeye başlıyoruz . Pişirirken de tepsinin kenarlarında ki şerbeti kaşıkla üzerine atarak her yerin eşit derecede pişmesini ve tatlanmasını sağlıyoruz yaklaşık 15-20 dakika bu şekilde pişiriyoruz. Hemen hemen tüm şerbeti çekiyor ve soğumaya bırakıyoruz. Soğuyunca kare kare keserek Kaymak veya dondurma ile servis yapıyoruz.

