



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK KADAYIFI

Malzeme:

1 tane küçük ekme kadayıfı

6 bardak sıcak su

Şurubu:

4,5 bardak su

4,5 bardak toz şeker

3 tatlı kaşığı limon suyu

Yapılışı:

Kadayıf kendisinden 4 - 5 parmak daha büyük bir tepsinin içine konup (Bu esnada kadayıfın kırmızı tarafının alta gelmesine dikkat etmelidir) üzerine sıcak su konarak yarım saat kadar kadayıfın şişmesi için bir tarafa bırakılır. Bir tencereye şeker, su ve limon suyu konup koyu bir kıvama gelinceye kadar kaynatılır. Şişmiş olan kadayıfın suyu üzerine temiz bir peçeteyi bastırıp peçete iyice ıslanınca suyunu sıkıp tekrar hafifçe bastırıp gene suyu emdirilerek kadayıfın emdiği su iyice alınır. Hazırlanan koyu şurup, bu suyu alınmış ve şişmiş olan kadayıfın üzerine dökülüp tepsi orta hararettteki ateş üstüne konur. Tepsi ateşin üstünde mütemadiyen çevrilmek suretiyle, pişirilir. Pişme esnasında şurup iyice koyulaşıp kadayıfın üzerinde şurup habbecikleri teşekkül etmeye başlayınca tepsi ateşten alınıp ılın-caya kadar beklenir. Kadayıf tepside soğutulmamalıdır. Eğer tepsi de soğuk ise tepsiye yapışır ve alırken parçalanır. Ilık iken tepside bölünüp tabaklara tevzi edilir ve üzerlerine kaymak konarak servis yapılır. Ekme kadayıfı, bundan başka, çekirdeksiz vişne reçelinin suyu ile pişirilerek arasına, reçelin taneleri konarak VİŞNELİ EKMEK KADAYIFI olarak da yapılabilir. Kayısılısı da aynı usûl ile yapılır.