



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKMEK KADAYIFI

İnsan ve Ekmek  
Bursa Büyükşehir Belediyesi

1 adet ekmek kadayıfı  
2 bardak su  
600 gram toz şeker

Ekmek kadayıfını yuvarlak bir tepsiye koyarak, hafif ateşte biraz su ile pişirin.

Kadayıf bu sırada hem yumuşar hem de gittikçe genişler. Parmak ile üzerine basıldığı zaman yumuşamış olduğunu görünce ateşten indirerek suyunu süzün.

Temiz bir bez üzerine koyarak her tarafını bezle sarın ve üzerine hafif bastırarak fazla sularını alın.

Bu defa tekrar tepsiye koyarak üzerine yarım kilo su ve 600 gram şeker ile yapılmış şurubu kadayıfın üzerine bir kepçe ile yavaş yavaş dökün ve hafif ateşte kaynatın.

Şurup kaynadıkça kadayıf da kıvama gelmiş olur. O zaman kadayıfı tabağa alın. Soğuduktan sonra servis yapın.

