



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK KADAYIFI

1 adet ekme kadayıfı
5 su bardağı toz şeker
8 su bardağı su

Ekme kadayıfını büyük bir tepsiye koyun. 4 bardak ılık suyla ıslatın. 3 saat kadar bekletin. Üzerine kağıt havluyla bastırarak suyunu alın.

1 su bardağı toz şekeri, 2 yemek kaşığı suyla bir tavaya alın. Orta ateşte tahta bir kaşıkla karıştırarak karamelize edin. Rengi kahverengi olunca, 1 su bardağı su ekleyip, kaynatın. Ekme kadayıfının üzerine dökün.

4 su bardağı toz şekerle, 8 su bardağı suyu kaynatarak, şerbeti hazırlayın. Ekme kadayıfının üzerine, her tarafına eşit gelecek biçimde şerbeti dökün. Ocağın üstünde çok kısık ateşte, üstü kapalı olarak 60 dakika pişirin. Arada bir yan tarafındaki şerbeti kaşıkla alarak, üzerine gezdirin. Kapağını açıp, 20 dakika daha pişirin. Soğuduktan sonra, arzu ederseniz krema ya da kaymakla servis yapın.

