



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK KADAYIFI

Milli Eğitim Bakanlığı

1 adet küçük boy ekme kadayıfı

7 su bardağı su

Şurubu için:

½ su bardağı toz şeker

½ su bardağı su

½ tatlı kaşığı limon suyu

Üzeri için:

2 lüle kaymak

Kenarları 4-5 parmak yüksekliğinde yuvarlak bir tepsiye ekme kadayıfı kırmızı tarafı alta gelecek şekilde yerleştirilir.

Kadayıfın yumuşaması ve büyümesi için 7 bardak su katılır ve 15-20 dakika bekletilir.

Suyu çekerek iyice yumuşamış ve büyümüş olan ekme kadayıfının üstüne bir peçete ile kuvvetlice bastırılarak kadayıftaki fazla su çektilir, bu işlem tekrarlanarak bütün su çektilir.

Diğer taraftan bir tencereye toz şeker, su ve limon suyu koyularak şurup hazırlanır.

Şekerin su içinde erimesi sağlanarak şurup koyuca bir kıvama gelinceye kadar aşağı yukarı 25 dakika kendi halinde kaynamaya bırakılır.

Şurup koyulaşınca kadayıfların üstüne dökülür.

Soğuduktan sonra servis edilir.

