



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK KADAYIFI

Malzemeler

1 adet ekme kadayıfı

2 kg. toz şeker

yarım limon.

Yapılışı

Ekme kadayıfı büyük iki tepsiye ayrı ayrı yerleştirilir. Bir tepsiye iç kısmı, diğer tepsiye üst kısmı gelecek şekilde yerleştirilir. Üzerleri ılık su ile iyice ıslatılarak şişmesi beklenir. Diğer tarafla 1 bardak şeker tencereye koyularak hiç susuz ateş üzerinde yakılır. Şeker iyice karamel olduktan sonra şekerin geri kalan kısmı ve 2 litre su koyularak limon da ilave edilerek şerbet yapılır. Diğer tarafta ekme kadayıflarının fazla suları tamamen süzülür. Özerlerine şurup eşit olarak gezdirilir. Birinci tepsi ocak üzerinde kısık ateşte bütün şurubunu çekinceye kadar döndürülerek pişirilir. Alt parça içi tepsinin altına gelen olacak. Üste gelecek parçada iç kısmı altta olup tepsinin üzerine düz bir tepsi kapatılarak ters çevrilir. İç kısmı diğer tepsideki ekme kadayıfının üst kısmına gelecek şekilde kaydırılarak yerleştirilir. Kalan şurup varsa üzerine gezdirilir. Kaymak ile servis yapılır.