



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK KADAYIFI

Malzeme:

1 adet ekmek kadayıfı ekmeği

kaymak

Şerbeti için :

10 su bardađı su

2,5 kg toz şeker

Karamelize etmek için :

100 gram toz şeker

Hazır ekmek kadayıfının her iki parçasını ayrı tepsilere alın. Sıcak suyu eşit olarak tepsilere bölüştürün. Kadayıfların üzerini büyük bir kapakla kapayıp şişmesi ve suyu çekmesi için 1 saat bekletin. Bu sırada şerbeti hazırlamak üzere derin bir tencereye tozşekerle suyu alıp, kaynatın. Diğer tarafta 100 gram tozşekerini yapışmaz yüzeyli tavada karamelize olması için tahta kaşıkla karıştırın. Şerbetten bir kepçe alıp tavaya ekleyin ve bir taşım kaynatın. Karamelize şekerini de şerbete ilave edip beş dakika daha kaynatın. Şerbeti yarı yarıya ekmek kadayıflarının üzerine bölüştürün ve tepsileri ocağa alın. Kısık ateşte çevirerek pişirin. Pişirirken tepsinin kenarından şerbet alıp kadayıfların üzerine atın. Yarım saat kadar çevirerek ve şerbetleyerek pişirdikten sonra tepsilerin üzerini örterek bir saat demlendirin. Soğuduktan sonra parçaları üst üste koyup dilimleyerek kaymakla servis yapın.
