



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EKMEK KADAYIFI

1 tek ekmek kadayıfı

Şurubu;

6 su bardağı tepeleme tozşeker

5 bardak su

1/2 limon

Bir çift ekmek kadayıfını bıçakla ortadan ikiye ayırın. Tek ekmek kadayıfının kızarmış yüzünü alta getirerek kenarlı büyücek bir bakır tepsiye yerleştirin. Üzerine de 5-6 bardak sıcak su döküp, kapalı olarak 15-20 dk kabarmasını bekleyin.

Ölçülü şekerle suyu 5 dk kaynatın ve limon sıkıp ateşten indirin. Şuruptan bir kepçe alıp bir tavaya koyun. Ateş üzerinde koyu pekmez rengine dönüşüncüye dek kaynatın. 1/2 bardak su ekleyip bu renkli şurubu, ana şuruba katarak rengini sarartın.

Kadayıfın suyunu iyice süzdürün. Kalan suyu da bir peçete bastırarak alın. Kadayıfın ortasından çaprazlama birer kesik yapın. Tepsiyi, kısık dereceye ayarlı fırın ocaklarının üzerine yerleştirin. Ateş tepsinin çevresine dağılmalıdır. Şurubu üzerine boşaltın ve arada kenarındaki şurubu üzerine gezdirerek kaynatın. Şurup koyulaşınca ateşten indirin.

Tatlı ılık haldeyken üzerine kadayıf tepsisini koyup ters çevirin. Kadayıfı üçgen ya da kare biçiminde dilimleyip üzerine birer parça kaymak koyarak servis yapın.

[ML® Kaymaklı Ekmek Kadayıfı için tıklayın](#)

