



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK KADAYIFI

Evvelâ, ekmekleri yumuşatmak için, mutedil ateşte sıcak suda kaynatmalı ve tabağa alırken kepçe ile üzerine basarak, suyunu süzmelidir. Kâfi gelmezse bir temiz bezi her tarafına gezdirerek, ekmekte nem bırakmamalıdır. Sonra, her ekmek için: 750 gram şeker, 350 gram su ile ağıdalı bir şerbet yapıp ekmeğin üzerine dökmeli ve tekrar tepsiyi mangala oturtmalı. Kadayıf, ağıdalı şerbeti tamamıyla içince, tepsiyi mangalden kaldırmalı ve kadayıfı büyük yuvarlak tabağa almalıdır.

Not: Ekmek kadayıfı, yağsız hamur tatlısı fasilesindendir. Ekmeği hususi surette pazar fırınlarında hazırlanıp satılır. Kaymak lüleleriyle pek ziyade alışkanlığı bulunan manzarası çekici, ağıdalı bir tatlıdır.
