



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEK KADAYIFI

1 paket hazır ekme kadayıfı
2 su bardağı ılık su
Şerbet için:
2 su bardağı tozşeker
2 su bardađı su
Yarım limon suyu
Süslemek için:
Kaymak, ceviz

Ekme kadayıfını ılık suda yarım saat bekleterek yumuşatın. Yuvarlak bir tepsiye alın.
Tozşeker ve suyu kaynatın. Şerbet kıvamını alınca limon suyunu ekleyip bir taşım daha kaynatın ve ateşten alın.
Şerbeti ekme kadayıfının üzerine gezdirerek dökün. Kısık ateşte kadayıf şerbeti çekinceye kadar pişirin.
Soğuyunca dilimleyip kaymak ve cevizle süsleyerek servis yapın.