



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK KADAYIFI

Necip Usta

Sararması için 250 gr. şeker

Şurubu:

1 kg. şeker

1 kg. su

1/4 kahve kaşığı limon tuzu

Kadayıfı:

1 tek ekmek kadayıfı

Şurup malzemesini hep beraber 2 dakika kaynatınız, soğumaya bırakınız.

250 gram şekeri çelik bir tavaya veya küçük bir tencereye koyup, tahta bir kaşıkla hafif ateşte ağır ağır karıştırarak sarartıp eritiniz ve şuruptan 2 kepçe üzerine döküp 3-4 dakika karıştırıp eriterek şurubun üzerine dökünüz. Dikkat ediniz yalnız sarartınız. Ateş hızlı olursa siyahlaşır. Şimdi şurubunuz altın sarısıdır.

Kadayıfı, kendisinden 6-7 santim geniş kenarlı bir tepsiye koyunuz. Üzerini iki parmak aşındırmaya kadar sıcak su doldurup üzerine suyu yukarı çekmesi için kalın bir bez kapatınız. Beş dakika ıslayıp suyunu tamamen süzdürünüz.

Kadayıf tam tepsinin ortasında bulunmalıdır. Tam ortasını 5 santim uzunluğunda bir bıçakla karşılıklı çarpı işareti yapar gibi yarınız ve şurubunu üzerine dökerek gayet ağır ateşte damlacıklar halinde fısıf kaynar gibi kaynatınız ve devamlı olarak bir küçük kepçe ile tepsinin kenarlarındaki şurubu kadayıfın üzerine atınız. Şurubu tamamen çekince ateşten alıp biraz ılık vaziyete gelince kadayıf tepsiye dediğimiz çok ince kenarlı tepsiye dikkatlice çeviriniz.

Not: Çift olmasını istediğiniz zaman aynı şekilde bir tek daha kaynatıp aynı tepsinin aynı kadayıfın üzerine çeviriniz. Bu kadayıfı hiç ateşe koymadan üzerine bir kapak kapayıp ağır hararetli bir fırına koyabilirsiniz. Yalnız zaman zaman tepsinin kenarlarındaki şurupları bir kaşıkla kadayıfın üzerine atınız.