EKMEK KADAYIFI

Türk Kadınının Tatlı Kitabı
Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

1 tane Ekmek kadayıfı
10 bardak Sıcak su
900 g şeker (3.3/4 bardak)
900 g Su (3.3/4 bardak)
1 Çorba kaşığı Limon suyu
Kaymak (Üzerine)

38 — 40 cm. çapında ve 4 — 5 cm yüksekliğinde yuvarlak bir tepsiye pürtüklü tarafı üste gelecek surette bir tane ekmek kadayıfı koyunuz ve üzerine 10 bardak sıcak su dökerek, 40 — 45 dakika kadar şişmeye bırakınız. 45 dakia sonra; şişerek büyümüş olan ekmek kadayıfının suyunu dökünüz ve pürtüklü tarafından bir kaşıkla alıp, atarak, kadayıfı zedelemeden inceltiniz. Kadayıf incelip istenilen duruma gelince yumuşak bir plâstik süngerle üzerine basarak, fazla suyunu süngerle çektiriniz.
Diğer taraftan, içinde 900 g şeker (3.3/4 bardak), 900 g su (3.3/4 bardak) ile 1 çorba kaşığı limon suyu olan bir tencereyi orta ısıdaki ateşe oturtarak, karıştırmak suretiyle şekeri su içinde eritiniz ve şeker eridikten sonra da 20 — 25 dakika daha kaynamaya bırakınız.
Şurup yoğun bir duruma gelince; bunu yuvarlak tepsinin içindeki inceltilmiş ekmek kadayıfının üzerine dökünüz ve tepsiyi devamlı olarak kendi etrafında çevirmek suretiyle aşağı yukarı 20 — 25 dakika daha pişiriniz.
Pişmesini müteakip tepsinin içinde soğumaya bırakınız.
Kadayıf soğuyunca tersyüz ederek bir tabağa alınız ve üzerine kaymak koyarak servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:59083 • adı:Ekmek Kadayıfı • gönderen:reyon • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:07