



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## EKMEK KADAYIFI

Fezile Tekbıyık

1 adet ekme kadayıfı  
1 paket badem  
1 adet pınar labne  
şerbeti için:  
8 su bardağı su  
7 su bardağı şeker  
1 şişe çiçek suyu

Ekme kadayıfını yuvarlak sininin içine koyunuz kadayıfın içine pınar labne peynirini sürünüz ardından bademleri küçük küçük ezip içine serpin ve kadayıfın 2. ekmeğini üstüne örtün. şerbetini kaynatın ve soğuması için bekletin (ılık olması gerekir) ve şerbetimizi kadayıfın üstüne dökün üstüne çiçek suyu serpin ve kadayıfın üstünü bir bezle örtün bu yumuşamasını sağlayacaktır. 2 saat sonra ikrama hazır.

ÖNERİ: yanına vanilyalı dondurma da eklerseniz daha hoş olacaktır

---