



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK KADAYIFI

1 tane ekmeK kadayıfı
10 bardak sıcak su
800 gram su (3,5 bardak)
900 gram şeker (3,5 su bardağı)
1 çorba kaşığı limon suyu
kaymak (üzerine)

Küçük, yuvarlak bir tepsiye, pürüklü tarafı üste gelecek surette bir tane ekmeK kadayıfı koyunuz. Üzerine on bardak sıcak su dökerek, 40 - 45 dakika şişmeğe bırakınız. Bu müddet zarfında şişerek büyümüş olan ekmeK kadayıfının suyunu dökünüz ve pürüklü tarafından bir kaşıkla alıp, atarak kadayıfı zedelemeyen şekilde inceltiniz. Kadayıfı incelip, istenilen duruma gelince yumuşak bir plâstik süngerle üzerine basarak, fazla suyunu alınız. ŞURUBU: Diğer tarafta, içinde şeker, su, bir kaşık limon suyu olan tencereyi, orta hararettteki ateşe oturtarak, karıştırmak suretiyle şeker, su içinde eritin ve şeker eridikten sonra da 20 dakika daha kaynamaya bırakınız. Şurup kıvamına gelince, bunu tepsi içindeki ekmeK kadayıfının üzerine döküp, tepsiyi devamlı olarak kendi etrafında çevirmek suretiyle 20 dakika daha pişiriniz. Pişirip indirdikten sonra soğumaya bırakınız, soğuyunca tersyüz ederek, üzerine kaymak koyunuz.