



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK KADAYIFI

Dilek Girgin

1 Adet

EKMEK KADAYIFI

6 Su Bardağı Sıcak Su
5.5 Su Bardağı Toz Şeker
4 Su Bardağı Su
1 Çorba Kaşığı Limon Suyu

Ekmek kadayıfını büyük bir tepsiye koyalım, üzerine sıcak suyu dökelim, her tarafının eşit ıslanmasına dikkat edelim, bu şekilde 35-40 dakika bekleyelim. Ekmek kadayıfı suyu çekip yumuşayacak ve genişleyecek. Sürenin sonunda bir kâğıt havluyu ekmek kadayıfının üzerine bastırıp fazla su kaldıysa alalım. Şerbeti hazırlamak için 5 su bardağı şekerle 4 su bardağı suyu bir tencerede kaynatalım. Yarım su bardağı şekeri ise bir tavada karamelize edip kaynamakta olan şerbete katıp karıştıralım. Son olarak limon suyunu ekleyelim. Ekmek kadayıfının bulunduğu tepsiyi ocağa alalım. Şerbeti her tarafına yedirerek üzerine dökelim. Kısık ateşte ekmek kadayıfı tüm şerbeti çekene kadar pişirelim. Soğuyunca dilimleyip üzerine veya arasına kaymak koyarak servis edelim.