



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK KADAYIFI

3 yemek kaşığı margarin
1 hazır ekmek kadayıfı
1 kg toz şeker
1 paket kaymak
10 su bardağı su
1 adet limonun suyu
250 gr çekilmiş fıstık

Bir teflon tavaya 1 su bardağı şekerini koyun içine limon suyunu ekleyin. Kahverengi olana kadar kısık ateşte karıştırarak kaynatın. Bir tencereye suyu koyun, 3 yemek kaşığı margarini ve kalan şekerini atın.Orta ateşte kaynatın. Tavadaki şeker kahverengi olunca tenceredeki şekerin içine ekleyin. Hepsini bir kaç kez karıştırın, ateşi kapatın. Kadayıfı tepsiye koyup üzerine 2-3 bardak soğuk su serpin. 10-15 dakika sonra bastırarak suyunu süzün. Tepsiyi çok kısık ateşte ocağın üzerine alın ve şerbeti yavaş yavaş gezdirerek kepçe ile ekleyin. Piştikçe tepsinin kenarına gelen şerbeti kaşık ile alıp tekrar kadayıfın üstüne koyun. Pişene kadar bu işleme devam edin ama dikkat edin kadayıfın altı yanmasın. ½ saat kadar sonra kadayıfın kabardığını göreceksiniz. Altını kapatın biraz soğumasını bekleyin. Soğuyunca dilimleyerek tabaklara alın ve üstüne kaymak ekleyip fıstık içi ile süsleyin ve servise sunun.