



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK KADAYIFI (SARARTILMIŞ)

Necip Usta

Sararması için:

250 gr. toz şeker

Şurubu:

1 kg. şeker

500 gr. su

1/4 kahve kaşığı limon tuzu

Kadayıfı:

1 tek ekmek kadayıfı

Şurup malzemesini hep beraber 2 dakika kaynatınız, soğumaya bırakınız.

250 gr. şekeri çelik bir tavada veya küçük çelik bir kaptaki gayet ağır ateşe koyarak tahta bir kaşıkla ağır ağır karıştırarak sarartınız ve şuruptan 2 kepçe şurup ilâve ederek yine ağır ateşte karıştırarak eritip şurubunu içine boşaltınız. Kadayıfı kendisinden 6-7 santim büyük kenarlı bir tepsiye kızarmış yerini dibe getirerek yerleştiriniz ve üzerine 2 parmak taşınca kadar kaynar su doldurup üzerine temiz bir peçete kapatarak suyun yukarı çıkmasını temin edin. 20 dakika sonra dikkatlice kadayıfı kırmadan suyunu süzdürünüz. Aynı peçeteyi sıkıp tekrar üzerine bastırarak suyunu iyice alın ve tepsiyi yana eğerek akacak suları da alıp ortasını çarpı işareti yapar gibi hafifçe yarıp şurubunu üzerine dökün. 90 derece hararete kaynatmadan ocağın üzerine küçük bir kepçe veya kaşıkla tepsinin kenarlarındaki şurupları kadayıfın üzerine alarak tamamen çektiniz ve ateşten alıp biraz harareti geçince kadayıfı tepsiye dediğimiz çok ince kenarlı tepsiye çeviriniz.

Not: Çift olmasını istediğiniz zaman aynı şekilde bir tane daha kaynatıp aynı kadayıfın üzerine çeviriniz.

