



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## EKMEK KADAYIFI (YUMURTALI)

Ekmek kadayifını suda kaynatarak açmalıdır. Ekmek kadayıfı su içinde kaynarken yeterince yumuşayınca suyunu süzmeli ve parça parça kesip parçaları bir temiz bez arasına almalıdır. Bez arasında bunları bastıra bastıra suyunu tamamiyle aldıktan sonra yumurtaya bulayıp kızartmalıdır. Kızardıktan sonra da şekere batırmalı ve tabağa dizmelidir. Tabağa dizerken usulen aralarına kaymak ya da badem ekmek gerekir.

Not: Ekmek kadayıfı parçalarını yumurtaya bularken bazı kimseler yumurtanın yalnız akını, bazıları da sarısını kullanırlar. Bu zevke bağlıdır.

---