



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

EKMEK KADAYIFI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

Özel ekmeğini hazır olarak satın alıp yaptığımız tatlı çeşitlerindenidir. Ekmek kadayıfı daima taze kullanılmalıdır. Bayat olanlar ıslatıldıklarında kırılarak dağılır. Ayrıca bayatlama ve küflenme kokusunu ve lezzetini bozduğu için ekme kadayıfını tüketilemez duruma getirir.

Ekmek kadayıflarının yapımında kullanılan un; taze ve has undan yapılmış olmalıdır.

Aksi takdirde pişerken yeterince büyümezler.

Ekmeklerin içinde düğme büyüklüğünde ve şeklinde hamur kalmış katı kısımlarının bulunmaması gerekir. Böyle kısımlar yumuşamaz ve şurup çekmez bu da ekme kadayıfının kalitesini bozar.

Satın alırken ekme kadayıfının ince ve her tarafının eşit kalınlıkta olmasına dikkat edilmelidir. Ekmek kadayıfının paketinde eşit iki parça vardır. Kullanılacağı zaman parçalar birbirinden ayrılır, bir tanesi ters çevrilerek tekrar ötekinin üzerine oturtulur.

Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar:

Ekmek kadayıfının katı açılarak beyaz kısımları üstte kalacak şekilde ters çevrilmelidir.

Kabartma işleminde kullanılan tepsi mutlaka ekme kadayıfından büyük olmalıdır.

Kabartma işleminden sonra fazla suyu alınmalıdır.

Şuruba katılacak karamelize şekerin yanmamasına dikkat edilmelidir.

Şurubunun iyi çekmesi sağlanmalıdır.

Servise Hazırlama:

Ilıklaşınca ters çevrilerek başka tepsiye alınır. Soğuyunca dilimlenerek servis tabağına konur, üzerine kaymak konularak servisi yapılır.

Hazırlanan Üründe Aranılan Özellikler:

Islatma iyi yapılmış olmalı, kuru yer kalmamalı.

Şurubu içine iyi çekmiş olmalı.

Kalınlığı ve rengi her tarafta eşit olmalı.

Şurup çok koyu olmamalı.



© lezzetler.com tarif no:95633 • adı:Ekmek Kadayıfı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:15.03.2025 - 15:41