



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI EKMEK KADAYIFI

Hamur için:

10 gr yaş maya

1 yemek kaşığı (35 gr)

Bizim Yağ

1 çay bardağı süt

1 adet yumurta

2,5 su bardağı un

1 yemek kaşığı toz şeker

Keki ıslatmak için:

1 su bardağı pekmez

2,5 su bardağı ılık su

Şerbeti için:

4 su bardağı toz şeker

5 su bardağı su

¼ limon suyu

Öncelikle hamurumuzu hazırlamak için unu, yumurtayı, toz şekerini, yaş mayayı, sütü ve Bizim Yağ'ı derin bir kabın içine alıp, yoğuruyoruz. Tezgahımıza aldığımız hamuru, burada toparlıyoruz.

Hamuru kabımıza alıp, 2 katına çıkana kadar mayalanması için bekletiyoruz.

Şerbet için tencereye toz şekerin yarısını alıp, yanmayacak şekilde kavuruyoruz. Rengi dönmeye başlayınca, suyu ve kalan şekerini azar azar ekleyerek karamelize ediyoruz. Sonrasında limon suyunu ekliyoruz.

Mayalanan hamurumuzu tezgaha alıp, biraz havalandırıyoruz. Şimdi fırın kabına hamuru alıp, iyice yayıyoruz. 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz. Hamurumuz piştikten sonra, fırın kabından alıp başka bir yerde soğuması ve kuruması için bekletiyoruz.

Şimdi bir kabın içine pekmezi ve suyu alıp, karıştırıyoruz. Soğuyan kadayıfı fırın kabına alıp hazırladığımız pekmezli karışımla ıslatıyoruz. Bir kenarda bekletiyoruz.

Sonrasında, ıslanan kadayıfın üzerine karamelize şerbetimizi gezdiriyoruz. Ekmek kadayıfımızı, şerbetini içine çektikten sonra servis edebiliriz.

Not: Pekmezli şerbeti dökmeden önce tatlının hamurunun iyice dinlenmiş ve kurumuş olmasına dikkat edin.