EKMEK KADAYIFI (AFYONKARAHİSAR)

Evde un, su, yumurta, tereyağı ve maya ile ekmeğini kendiniz hazırlayabileceğiniz gibi pişirilip ikiye ayrılmış hazır kadayıf ekmeğini de kullanabilirsiniz.
Bir ekmek için yaklaşık sekiz su bardağı şeker ve aynı ölçüde su ile bolca bir şerbet yapılır öncelikle. Halka halka doğranmış bir limon, rengi koyulaşıncaya kadar karamelize edilir, şerbete katılarak birlikte yarım saatten fazla kaynatılır.
Genişçe bir tepsiye yerleştirilip bir bardak su ile yumuşatılan ekmeğe şerbeti ilave edilerek ocakta çevrile çevrile 20 dakika kadar pişirilir. Büsbütün yumuşayana dek bir kürdanla şerbetini tümüyle çekip çekmediği kontrol edilir.
Arasına ya da üzerine kaymak ilave edilerek sunulur.

Not: Afyonkarahisar Belediyesi tarafından 15.8.2017 tarihinde "Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı" ismiyle coğrafi işaret başvurusu yapılmış olan (Türk patent ve Marka Kurumu, 21 Şubat 2019) ve Afyonkarahisar'a özgü bir tatlı olan kaymaklı ekmek kadayıfı, törensel yemeklerde ve ev davetlerinde ikram edilen tatlılar arasında ilk sırayı almaktadır. Ekmek kadayıfı hazır olarak bulunabilir. Sade şeker şurubuyla bu şekilde hazırlandığı gibi vişne şurubuyla hazırlanmış olanlar da tercih edilebilmektedir.

© lezzetler.com tarif no:145422 • adı:Ekmek Kadayıfı (Afyonkarahisar) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:27.04.2024 - 12:19