



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI (AFYONKARAHİSAR)

1 adet küçük boy ekmek kadayıfı
7 bardak su
Şurubu :
4 1/2 bardak toz şeker
4 1/2 bardak su
2 1/2 tatlı kaşığı limon suyu
Üstüne:
2 lüle kaymak

Kadayıftan en aşağı dört beş parmak büyüklüğünde, kenarlı ve yuvarlak bir tepsiye küçük boydan, yalnız bir adet ekmek kadayıfını, kırmızı taraf alta getirilmiş olarak koyduktan sonra üstüne 7 bardak su katın ve kadayıfın yumuşaması ve büyümesi için 15-20 dakika bir tarafa bırakın.

Sonra suyunu çekerek iyice yumuşamış ve büyümüş olan ekmek kadayıfının üstüne bir peçete ile kuvvetlice bastırarak kadayıftaki fazla suyu peçeteye çektirin, bu işlemi tekrarlayarak bütün suyunu alın.

Diğer taraftan da şurubun hazırlanması için, bir tencereye toz şeker, su ile limon suyunu koyun ve karıştırarak da şekerin su içinde erimesini sağladıktan sonra şurup koyuca bir ıvama gelinceye kadar aşağı yukarı 25 dakika kendi halinde kaynamaya bırakın. Şurup koyulaşınca bunu, kadayıfların üstüne dökün, sonra da şurup katılmış kadayıf tepsisini orta ısıdaki ateşte, kadayıf hafifçe ağdalanıp üstünde şuruptan kabarcıklar oluşana dek 30-40 dakika kadar pişirin, sonra da tepsiyi ateşten alıp ılımaya bırakın.

Kadayıf ılındıktan sonra üstüne tepsi büyüklüğünde bir kapak kapatın ve tepsiyi alt üst etmek üzere kadayıfı tabağa alın ve iyice soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra da ortasına 2 lüle kaymak koyarak servis yapın.



Fotoğraf "ADNAN" tarafından gönderildi. 05.11.2019