



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.afyon yemekleri.com>

1 tane ekmek kadayıfı
3 litre sıcak su
1 kg kaymak veya 1 su bardağı dövülmüş ceviz
Şerbeti İçin Gerekli Malzemeler:
2 kg. toz şeker
2 litre su
Nohut tanesi kadar limon tuzu

Ekmek kadayıfı kadayıf tepsisine konur. Üzerine sıcak su dökülerek kadayıf ıslatılır. Tepsinin üzeri başka bir tepsi ile kapatılır. Ekmek kadayıfının yumuşaması beklenir. 15 dk sonra tepsideki su havlu ile alınır. Bir tencerede şerbeti hazırlanır. Su ile şeker kaynatılır. Limon tuzu katılır. Şerbet koyulaşınca üzerine dökülür. Tepsi ocağa konur. Tepsinin kenarındaki şerbet, ekmek kadayıfın üzerine kaşıkla serpilerek pişirilir. Ekmek kadayıfı, şerbeti içine alınca ocak kapatılır. Kadayıf soğumaya bırakılır. Üzerine kaymak konur. Ceviz de ekilebilir.

Not: Bayramların vazgeçilmez tatlısıdır.

