KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI

1 küçük boy ekmek kadayıfı
6-7 bardak kaynar su
Şurubu için:
4+1/2 bardak toz şekeri
4+1/2 bardak su
3 tatlı kaşığı limon suyu
1 kahve kaşığı vanilya tozu
İçine ve üstüne koymak için:
250 gram taze kaymak
1 bardak dövülmüş antepfıstığı
1 bardak rendelenmiş hindistancevizi

Ekmek kadayıfını ıslatıp suyunu peçeteyle almalı. Beri yanda toz şekeriyle vanilya tozunu bir tencereye koyup iyice harmanlayıp karıştırmalı. Sonra suyu katmalı ve tencereyi orta ısılı bir ateşe oturtmalı. Şekeri karıştırarak erittikten sonra limon suyunu dökmeli. Birkaç defa daha karıştırdıktan sonra koyu bir kıvama gelinceye kadar kaynamaya bırakmalı. Şerbet, kıvamını bulunca kadayıfın üstüne döküp pişirmeli ve tepsiyi ateşten alıp içindekini ılımaya bırakmalı.
Ekmek kadayıfını büyük bir tabağa aktarıp soğuttuktan sonra ağzı 12.5 santim çapında bir kâseyle kadayıfı yuvarlaklara bölmeli. Antepfıstıklarını kaynar suya atıp birkaç saniye haşladıktan sonra kaynar suyu döküp fıstıkların üzerlerindeki zar gibi ince kabukları ayıklamalı. Sonra bu fıstıkları sıcak bir fırında birkaç dakika tutarak iyice kurutmalı ve makineden geçirerek kıymalı.
Taze kaymağı hafifçe çırparak bir macun durumuna getirmeli.
Bu işler bittikten sonra yuvarlakların yarısı kadar tabak almalı ve yuvarlakların yarısını bu tabaklara birer birer yerleştirmeli. Macun durumuna getirilmiş kaymağı bu yuvarlakların üstüne eşit ölçüde koyup yaymalı. Antepfıstığıyle rendelenmiş hindistancevizinin üçte ikisini ayırmalı Kalan fıstıkla hindistancevizini harmanlayarak karıştırmalı ve eşit ölçüde kaymakların üstüne serpmeli. Sonra bunların üstüne birer ekmek kadayıfı yuvarlağı yerleştirmeli. Bir kenara ayrılmış olan hindistanceviziyle antepfıstığını ayrı ayrı ve süslü olarak ekmek kadayıflarının üstüne serpmeli ve servis yapmalı. İsteyenler ekmek kadayıflarını yuvarlak biçimlerde kesmeyip kare, üçgen gibi biçimlerde de kesebilirler.

ML® Kaymaklı Muska için tıklayın
ML® Kaymaklı Muska Videosu

© lezzetler.com tarif no:12511 • adı:Kaymaklı Ekmek Kadayıfı • gönderen:DARI • indirme tarihi:26.04.2024 - 07:58