



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI

Milli Eğitim Bakanlığı

Hamuru için:

1 çift ekmek kadayıfı

400 gram kaymak

Şurubu için:

1 litre su (4 su bardağı)

2 kg toz şeker (8 su bardağı)

¼ adet limonun suyu

İsteğe göre karanfil

Ekmek kadayıflarının katını açarak ters çeviriniz, yüksek kenarlı bir tepsiye koyunuz.

Ortalarından parçalanmaması için kadayıfların ortasını artı biçiminde 10 cm kadar kesiniz.

Üzerini aşacak kadar kaynar su dökünüz.

Kapağı kapalı şekilde 15-20 dakika bekletiniz. Bu sürede kadayıfın büyümesi ve kabarması sağlanır.

Ara sıra kontrol ederek su almayan yerlerinde ıslanarak şişmesini sağlayınız.

Üzerine küçük bir tepsisi ile bastırarak fazla suyunu süzdürünüz.

Kalan suyu da temiz bir bez ya da peçete ile üzerine bastırarak alınız.

Şekerin 200 gramını ayırınız, kalanını suyla bir tencereye koyunuz.

Limon suyu ve karanfille bir taşım kaynatınız.

Ayrılan şekeri başka bir tencerede eritiniz ve rengi değişinceye kadar karıştırınız. Bu işleme karamelizasyon denir.

Şeker esmerleşince hazırlanan şurubu yavaş yavaş ekleyiniz. Bir taşım daha kaynatınız.

Suyu alınan kadayıfın üzerine şurubu dökünüz.

Ocağın altını kısarak kadayıfın her yerinin eşit oranda pişmesi için kenarlarda şurubu üzerinde gezdiriniz.

Şurubun çekmesini ve koyulaşmasını sağlayınız.

Pişen kadayıfları aynı büyüklükte bir tepsiye ters çeviriniz.

İlminca dilimleyerek kaymakla servis ediniz.

