



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI

400 gram kaymak
1 adet ekmek kadayıfı
5 su bardağı sıcak su
2 kg toz şeker
5 su bardağı soğuk su
Yarım limonun suyu
Süslemek için:
File antepfıstığı

Ekmek kadayıfını kendinden büyük bir tepsiye yerleştirin. Üzerine 5 su bardağı sıcak suyu gezdirin. Ayrı bir yerde toz şeker ve 5 su bardağı soğuk suyu bir taşım kaynatın. Daha sonra ekmek kadayıfının üzerine şerbeti gezdirerek dökün. Tepsiyi ocağa oturtup ara sıra çevirerek ağır ateşte ekmek kadayıfını pişirin. Pişirme sırasında tepsinin yanlarında biriken şerbeti ara ara tatlının üzerine gezdirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Dilimleyip üzerlerine kaymak yerleştirin. File Antep fıstığı serpip servis yapın.

