



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI

1 çift ekmek kadayıfı
250 gr. kaymak
10 su bardağı şeker
1/2 limon

Ekmek kadayıfının arasını bıçakla keserek ikiye ayırınız. Büyük geniş kenarlı bir tepsiye dış yüzeyleri alta gelmek üzere üst üste koyunuz. Üzerini örtecek kadar sıcak su dökerek 5 dakika bekletip, suyunu süzünüz.

1/2 su bardağı şekeri biraz su ile kaynatıp orta hararetili ısıda karmelleştiriniz. (Açık pekmez rengine getiriniz.)

Geri kalan şekere 7 su bardağı su koyup kaynatınız. Üzerine limon suyu katıp şurubu kaynar olarak kadayıfın üzerine dökünüz. Karmelide ilave edip kaynatınız. Kaynama süresi boyunca şurubundan kaşıkla alıp tekrar üzerine dökünüz. Tepsiyi arada sallıyarak ve çevirerek her tarafının kaynamasını sağlayınız. Hafif hararetili ısıda şurubunu tamamen çektiriniz.

Soğuyunca karelere kesiniz. Aralarına kaymak koyarak altları üste gelmek üzere tatlı tabaklarına yerleştiriniz.