



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI

THY Skylife

Malzemesi:

Hazır ekmek kadayıfı

2 kg toz şeker

2 litre su

5 adet tarçın çubuğu

1/2 limon

Kaymak

Hazırlanışı:

Ekmek kadayıfını yumuşayıp büyümesi için 6-7 bardak ılık su ile ıslatın. 15-20 dakika bekletip suyunu süzün. Diğer tarafta şurubu hazırlamak için bir tencereye suyu ve toz şekeri koyun, şekeri eritin. İçine tarçın çubuklarını ve yarım limonu ilave edin. Tavada toz şekeri biraz yakıp şurubun üzerine ekleyerek renk verin. Şurup koyuca bir kıvama gelince 25-30 dakika kaynamaya bırakın. Sonra bir kaşık yardımıyla şurubu tepsinin üzerine dizdiğiniz kadayıfın üzerine dökün. Tepsiyi kısık ateşe koyun, arada şurubu kenarlardan alıp üzerine dökerek ekmek kadayıfını pişirin. Soğuyunca kaymak ve frambuaz sos ile servis edin.