



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI

MALZEMESİ

- 1 Adet ekmek kadayıfı
- 10 Su bardağı sıcak su
- 4 Su bardağı toz şeker
- 4 Su bardağı su
- 1 Çorba kaşığı limon suyu
- Arzu edildiği miktar kaymak

YAPILIŞI

- 1 40 cm. çapında kenarları yüksek bir tepsiye ekmek kadayıfını koyunuz.
 - 2 Üzerine 10 bardak sıcak su dökünüz. Ağızını kapatarak 40-45 dakika şişmesini ve yumuşamasını bekleyiniz.
 - 3 Şişen ekmek kadayıfının suyunu süzüp, pürüzlü ve sert kısmını bir kaşıkla kazıyarak atınız.
 - 4 Şekeri 4 bardak su ile 20-25 dakika ağır ateş üzerinde kaynatınız. İçine bir çorba kaşığı limon suyu katınız. Koyulaşınca ateşten alınız.
 - 5 Sıcak şurubu kadayıfın üzerine dökünüz.
 - 6 Ağır ateş üzerine 20 - 25 dakika daha suyunu çektirerek pişiriniz.
 - 7 Soğuduktan sonra servis tabağına ters çevirerek alınız.
 - 8 Dilimlere kesin ve kaymakla servis yapınız.
-