



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI

Necip Usta

Sararması için:

250 gr. toz şeker

Şurubu:

1 kg. şeker

500 gr. su

1/4 kahve kaşığı limon tuzu

Kadayıfı:

1 tek ekmek kadayıfı

Üzeri için:

Kaymak

Şurup malzemesini hep beraber 2 dakika kaynatınız, soğumaya bırakınız.

250 gr. şekeri çelik bir tavada veya küçük çelik bir kapta gayet ağır ateşe koyarak tahta bir kaşıkla ağır ağır karıştırarak sarartınız ve şuruptan 2 kepçe şurup ilâve ederek yine ağır ateşte karıştırarak eritip şurubunu içine boşaltınız. Kadayıfı kendisinden 6-7 santim büyük kenarlı bir tepsiye kızarmış yerini dibe getirerek yerleştiriniz ve üzerine 2 parmak taşınca kadar kaynar su doldurup üzerine temiz bir peçete kapatarak suyun yukarı çıkmasını temin edin. 20 dakika sonra dikkatlice kadayıfı kırmadan suyunu süzdürünüz. Aynı peçeteyi sıkıp tekrar üzerine bastırarak suyunu iyice alın ve tepsiyi yana eğerek akacak suları da alıp ortasını çarpı işareti yapar gibi hafifçe yarıp şurubunu üzerine dökün. 90 derece hararete kaynatmadan ocağın üzerine küçük bir kepçe veya kaşıkla tepsinin kenarlarındaki şurupları kadayıfın üzerine alarak tamamen çektiriniz ve ateşten alıp biraz harareti geçince kadayıf tepsi dediğimiz çok ince kenarlı tepsiye çeviriniz. Kadayıf soğuyunca tam ortasına 15 santim kutrunu yuvarlak bir tabak kapatarak tabağın etrafını bıçakla kesiniz ve tabağın tam ucundan dikine kadayıfları dilim dilim kesiniz. Tabağın altındaki yuvarlak kadayıfı da altıya kesip arzu ettiğiniz miktarda üzerine kaymak koyarak servis ediniz.

Not: Ekmek kadayıfının dikkat isteyen kısmı gayet basittir. İlk olarak kadayıf taze olmalıdır. En dikkat isteyen kısmı, şurubunu verdikten sonra biraz hızlıca dahi olsa kaynamamalıdır. Eğer kaynarsa şurup kadayıfın içine nüfuz etmeden ağdalaşmış olacaktır ve kadayıfın bazı yerleri sarı bazı yerleri beyaz renkli kalacaktır.