



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI

1 adet ekmek kadayıfı  
6 bardak sıcak su  
Kaymak  
Şerbeti için:  
6 bardak şeker  
4 bardak su  
1/2 limon

Kadayıfı kızarık tarafı altta kalacak şekilde bir tepsiye alarak üzerine suyu dökün. 20 dk dinlenmeye bırakın ve üzerinde oluşan baloncukları kesersiniz. Düz olmalı. 20 dk. sonunda suyunu hep çekmemişse fazlasını kağıt havluyla çekirin. Şerbeti hazırlayın. Suyu şekeri bir kaba alıp kaynatın, limonu sıkıp ocaktan alın. Kıvamı koyu olmalı. Bu şerbeti soğutmadan hemen kadayıfa dökün kenarlarında birikirse bir kaşıkla üzerine dökün. Tepsiyi 30 dk. çevirerek bu işleme devam edin. Süre dolunca şerbeti başka kaba akıtın, kendini de dilimleyerek ters çevirip yanında kaymak ile servise sunun.