



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI

1,5 kilo şeker
1 litre süt
1 limon suyu
1 ekmek kadayıfı
Üzeri için;
Kaymak

1 kilo şeker 1 litre su ve limon suyunu iki dakika kadar kaynatarak şerbeti yapılır. Bir tavada şekerini 250 gramını eriterek karamel yapılır. Şeker altın rengini alınca şuruptan 2 yemek kaşığı bu karamela ekleyerek karıştırılır. Daha sonra karamel şuruba eklenerek iyice yedirilir.

Kadayıf kendi çapından 6-7 santim daha büyük olan kaba yerleştirilir. Kadayıfın üzerini kaplayacak kadar sıcak su ilave edilir. 15 dakika bu şekilde tuttuktan sonra çekmeyen suları alın ve kadayıfın üzerini bir bıçakla artı işareti çizin.

Kabı kısık ateşin üzerine koyun ve üzerine şurubu ekleyip, azar azar kenara taşanları tekrar yedin. Kadayıf şurubu emdikten sonra bir servis tabğına alın üzerini kaymakla süsleyin.