



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI

- 1 adet küçük boy ekmek kadayıfı
- 6 su bardağı su
- 3 su bardağı toz şeker (şerbeti için)
- 2 tatlı kaşığı limon suyu (şerbeti için)
- 1 çay kaşığı vanilya
- 300 gr kaymak (üzeri için)

Ekmek kadayıfını genişçe bir tepsiye alın ve kızarmış tarafını alta getirin. Üzerine 6 su bardağı suyu gezdirin. Kadayıfın yumuşaması için yarım saat kadar suda bekletin. Bu arada kadayıfın üzerinde fazla şişen kısımları kaşıkla alıp atın. Son olarak kadayıfın üzerine bir kağıt havlu ile bastırıp, suyunu iyice çekmesini sağlayın. Bu arada şerbet malzemelerini bir tencereye alıp, şurup koyu kıvam alana dek kaynatın. Koyulaşınca sıcak olarak kadayıfın üzerine gezdirin. Kadayıf tepsisini de orta ateşe oturtun. Şurup daha da koyulaşıp, üzerinde kabarcıklar oluşana dek tepsiyi ateş üzerinde çevirin. Yaklaşık 30 dakika pişirin. Kadayıf ılınınca, üzerine piştiği tepsi çapında düz bir tepsi kapatın ve alt üst edin. Kadayıf soğuyunca kaymak ile servis yapın. Ekmek kadayıfı hamurunun hazırlanması için çok uzun uğraştırıcı bir süreç gerekiyor. Bu yüzden yufkacılarda hazır satılan kadayıf ile tatlıyı hazırlayabilirsiniz.
