



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI

1 adet ekmek kadayıfı
1 kg kaymak
2 kg toz şeker
2 ltye yakın su
1/2 adet limonun suyu

Poşetinden çıkardığınız ekmek kadayıfını geniş bir tepsiye koyun. (tepsiye koymadan hızlı hareketlerle suya tutup çekebilirsiniz.) Bu arada yaklaşık 2 kg şeker ve aynı oranda su ile şerbeti kaynatın. Suyu şekerden biraz daha az tutarsanız, kadayıfınız daha tatlı olur. (Çok tatlı sevenler şekeri biraz artırabilirler) Küçük bir tavaya bir su bardağı kadar toz şekeri dökün ve ocağın altını açın. Şekeri yakıp şerbete ekleyince şerbet güzel bir renk alıyor. Tepside bekleyen ekmek kadayıfının üzerine hazırladığınız şerbetten bir miktar dökün ve ocağın üzerine koyun. Kısık ateşte kadayıf şerbeti çekinceye kadar tutun. Kalan şerbeti ekleyin ve tepsiyi döndüre döndüre şerbeti çekip kadayıfın yumuşamasını bekleyin. Bu arada kadayıf büyüyüp genişlemeye başlayacaktır. Tepsinin büyük olması iyi olur. Bir yandan tepsiyi hafif hafif çevirip, bir yandan da kenardaki şerbeti kadayıfın üzerine dökün. Kadayıfınız yumuşayınca ocağın altını kapatıp soğumaya bırakın. Soğuyan kadayıfı dilimleyip kaymakla süsleyin. benim yaptığım gibi dövülmüş fıstıkta koyabilirsiniz.



Fotoğraf "altın kase" tarafından gönderildi. 27.09.2018