



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI SARMASI

Malzeme:

1 adet hazır ekmek kadayıfı

1 kutu kaymak

2,5 kg toz şeker

8 su bardağı su

2 tatlı kaşığı limon suyu

Üzeri için :

çikolata sos

Ekmek kadayıfını 5 dakika kadar ılık suda bekletin, ardından suyunu süzün. Diğer tarafta suyu kaynatıp tozşekeri ve limon suyunu ekleyerek şerbeti hazırlayın. Hazırladığınız şerbeti ekmek kadayıfının üzerine gezdirin. 30 dakika kadar şerbeti üzerine yedirerek pişirin. Ekmek kadayıfının genişlemesi tamamlanıncaya kadar pişirme işlemine devam edin. Kadayıfın altı kızardıktan ve şerbetini çektikten sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra içine kaymak sarın. Üzerine çikolata sos gezdirip servis yapın.
