



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI VIŞNELİ EKMEK KADAYIFI (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Adet Ekmek Kadayıfı
1 Kg Vişne
2,5 Kg Toz Şeker
2,5 Kg Su
Yarım Limon Suyu
50 Gr Toz Şeker (Vişne İçin)
Kaymak

Ön hazırlık olarak şeker, limon suyu ve su kaynatılarak şerbet hazırlanır.

Başka bir tencerede çekirdekleri ayıklanmış vişne ile 500 gr toz şeker kaynatılır.

Diğer tarafta, ekmek kadayıfı pişirme tepsinin içinde 10-15 dakika ılık suda ıslatılır ve kabarması sağlanır.

Suyu süzülen ekmek kadayıfı ocağa konur.

Üzerine hazırlanan sıcak şerbet ve vişne şurubu dökülür.

Pişirme işlemi devam ederken, kadayıf ile tepsinin kenarı arasında biriken şerbet, kepçe yardımı ile kadayıfın

üzerine yavaş yavaş gezdirilir.

Bu işlem kadayıf şerbetin tamamını çekene kadar devam eder.

Vişneli ekmek kadayıfı başka bir tepsiye ters çevrilerek alınır.

Soğumaya bırakılır. Soğuyunca üzerine kaymak konularak servis edilir.

