



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK EKMEK KADAYIFI

1 adet ekmek kadayıfı
1 kg şeker
5 su bardağı su
Şerbeti için:
250 gr toz şeker
1 çorba kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı su
Üstüne Kaymak
1.5 lt su

Ekmek kadayıfını genişçe bir tepsiye alın ve kızarmış tarafını alta getirin. Üzerine 1,5 lt suyu gezdirin. Kadayıfın yumuşaması için 15-20 dk bekletin. Bu arada kadayıfın üzerine kenarındaki sudan kaşıkla alıp üzerine ekleyin. Sonra kadayıfın üzerindeki fazla suyu gidermek için kağıt havlu ile bastırıp suyunu çekmesini sağlayın. Diğer yandan şerbet malzemesini bir tencereye alıp 5 dk kaynatın. Karamel için 250 gram tozşekeri tavaya alın. Limon suyu ve su ile karamelize olana dek karıştırın ve karameli kaynayan şerbetin içerisine ekleyin. Şerbeti sıcak olarak kadayıfın üzerine gezdirin. Kadayıf tepsisini orta ateşe oturtun. Şurup koyulaşıp çekinceye kadar tepsiyi ateşin üzerinde çevirerek 20-25 dk pişirin. Kadayıf ılınınca üzerine piştiği tepsi büyüklüğünde bir tepsi kapatın ve ters çevirin. Kadayıf soğuyunca kaymak ile servis yapın