



KOLAY EKMEK KADAYIFI

4 adet dilimlemiş köy ekmeđi
2 su bardağı şeker
200 gram kaymak
2 su bardađı su
1 paket vanilya

Öncelikle bir su bardağı şekerini tavada karamel oluncaya dek pişirin. Başka bir yerde bir su bardağı şeker ve suyu da kaynatın. Ekmek dilimlerini soğuk suyla biraz ıslayıp şişmelerini sağlayın. Karamel olan şekerin içine şerbeti ekleyip karıştırın. Ekmekleri de içine ekleyip ocak üzerinde tüm şerbeti içine çektirin. Hatta biraz da dibini tutturun. Soğumaya bırakın ve servis tabağına alıp üzerini kaymakla, fıstıkla ya da reçelle süsleyip ikram edin.



Fotoğraf "akşam yıldızı" tarafından gönderildi. 14.07.2014