



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI (EKMEKTEN)

- 6 adet kepek ekmeğ
- 1 ay bardağı toz Antepfıstığı
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 orba kaşığı pudra şekeri
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 su bardağı süt
- 2 adet yumurta
- şerbeti için:
- 2 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su
- 3 orba kaşığı kaymak

Ekmeğlerin kenar kabuklarını çıkartın. Bir tepsiye dizip üzerine süt, çırpılmış yumurta ve pudra şekerini dkn. Bu şekilde sütün içinde bekletin. 1 saat bekleyince çekip büyüyecektir. Daha sonra da 200 derecede 30 dakika fırında pişirin. şerbeti için şeker ve suyu kaynatıp soğumaya bırakın. Fırından çıkan ekmeğlerin üzerine soğuk şerbeti dkn. şerbeti çekince de yuvarlak şekilde kesip aralarına kaymak koyarak servis tabağına alın.

