



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI (EKMEKTEN)

16 dilim tost ekmeđi

1 yumurtanın akı

1 orba kaşığı süt

1 yumurtanın sarısı

1 orba kaşığı su

Kızartmak için:

Sıvıyağ

zeri için:

70 gr kaymak

1 ay bardağı ince çekilmiş antepfıstığı

řerbet için:

1 su bardađı su

1 su bardađı tozřeker

1 orba kaşığı limon suyu

Su ve şekeri tencereye alın ve koyulaşıp şerbet kıvamına gelene kadar kaynatın. Limon suyunu karıştırın ve ocaktan alın. Sođumaya bırakın. Yumurta ak, ve sütü bir kapta karıştırıp çırpın. Ekmeklerin yarısının üzerine yumurta akl, karışımdan sürün, üzerlerini kalan ekmeklerle kapatıp yapışmamaları için hafifçe bastırın. Yumurta sarılarını başka bir kasede suyla karıştırıp ekmekleri bulayın. Yağı tavada kızdırıp ekmekleri iki taraflı kızartın. Dilimleri yuvarlak bir kalıpla kesip tepsiye alın ve üzerine şerbeti gezdirin. Ekmeklerin yarısının üzerine kaymağı ekleyip kalan ekmeklerle kapatın. Kalan kaymak ve fıstıkla süsleyip servis yapın.