KOLAY KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI

1 adet ekmek kadayıfı
1 kg. şeker
250 gr. kaymak
1 limon

Ekmek kadayıfı çok bayat ve kuru ise akşamdan çok hafif nemli beze sararak sabaha kadar öylece bekletiniz.
Akşamdan ıslatmak mümkün olmamışsa kadayıfı bir tepsiye koyup üzerine el dayanabilecek sıcaklıkta su koyup 10 dakika ıslatınız (ağzı kapalı olarak).
Şekerden 2 avuç ayırarak kalanın üzerine 4 parmak geçecek kadar su koyup kaynatınız.
Ayrılan 2 avuç şekeri ağda şekeri haline gelinceye kadar kaynatınız.
Şeker koyu pekmez rengine gelince ateşten alınız.
Bu şekerin üzerine kepçe kepçe sulu şuruptan koyarak şurubu koyulaştınp renklendiriniz.
Sonra şurubu bir taşım kaynatıp tepsideki kadayıfın suyunu süzüp şurubu kepçe kepçe gezdirerek kadayıfın üzerine hepsini dökünüz.
Tepsinin ağzını kapatarak kadayıfı ortadan az hararetli ateş üzerine koyunuz.
Ateş üzerinde şurup koyulaşmcaya kadar çevire çevire arasıra kaşıkla şurubu üzerine dökerek kadayıfı kaynatınız.
Şurup koyulaşınca kadayıfta şurubu tamamen çekince ateşten alınız.
Tepside soğutup birer kişilik parçalara kesip tatlı tabaklarına koyunuz.
Üzerine birer parça kaymak koyup servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:19786 • adı:Kolay Kaymaklı Ekmek Kadayıfı • gönderen:tijenöztüfek • indirme tarihi:13.05.2025 - 05:09