



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİDEDEN EKMEK KADAYIFI

3.5 su bardağı süt
15 gr sakız
1 su bardağı şeker
1 adet bayat ramazan pidesi
içi için:
200 gr kaymak
12 adet kuru incir
1 su bardağı ılık süt
1 kahve fincanı soğuk süt

Öncelikle 4,5 su bardağı sütü ocakta ısıtın. Daha sonra içinden 1 su bardağı süt alın ve bir kaba aktarın. 12 adet kuru inciri de içine ekleyip yaklaşık bir saat bekletin. Bu tatlıyı, taze incir mevsimi olduğunda taze incirle yaptığınız zaman lezzet olarak en doruk noktasına çıkıyor. Bu tarifi Ramazan pidesiyle istenilen diğer aylarda da yapabilmek için kuru incirle de denedim ve yine çok lezzetli oldu. Eğer elinizde taze inciriniz var ise 6 adet taze inciri, 1 kahve fincanı süt ile Valsol'dan geçirebilirsiniz. Bu arada tencerede kalan 3,5 bardak sütün içine 11 gr sakız, 1 su bardağı şekeri ekleyin tekrar kaynamaya bırakın.

Aslında pideniz bayat olduğu için kurutmaya gerek yok ama yine de pidenizi hem biraz ısıtmak hem de biraz daha kıtır hale getirmek için 200 derece fırına birkaç dakikalığına atın. Fırından pideyi çıkartın ve iki bütün yuvarlak parça elde edecek şekilde ortadan ikiye bölün. Bu iki parçayı ayrı tepsilere alın pidenin iç kısımları yukarı bakacak şekilde yerleştirin ve ılıttığınız sakızlı süt ile her ikisini de ıslatın, bir parça da sonradan üzerine dökmek için ayırın. Daha sonra ortalarına incirli-kaymaklı karışımı eşit bir şekilde sürün ve bir parçayı diğer parçanın üstüne kapatın. Tencerede kalan sütü de üzerine dökün ve dinlenmesi için bir kenara alın. Ekmek kadayfınızı servis etmeden önce yaklaşık 2-3 saat dinlenmesi gerekecek. Yarım saat oda sıcaklığında, kalan sürede de buzdolabında bekletin. Arada gelip gidip kenarlarından tepsiye akan sütü pidenin üzerine gezdirin ki, bütün sütü içine çöksün.

