



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SAKIZLI PİDE KADAYIFI

4,5 su bardağı sütü ocakta ısıtın. Daha sonra içinden 1 su bardağı süt alın ve Arçelik Valso'nun içine dökün. 12 adet kuru inciri de içine ekleyip yaklaşık bir saat bekletin.

Tencerede kalan 3,5 bardak sütün içine 11 gr sakız, 1 su bardağı şekeri ekleyin ve tekrar kaynamaya bırakın. Pidenizi hem biraz ısıtmak hem de biraz daha kıtır hale getirmek için 200 dereceye getirdiğiniz Arçelik fırına birkaç dakikalığına atın. Fırından pideyi çıkarınca 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 kadayıfınızı 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 çeksin.

