# SÜTLÜ EKMEK KADAYIFI

1 Ekmek kadayıfı
7 Bardak sıcak su
Sütlü şurubu:
4 Bardak toz şeker
3 Bardak süt

Ekmek kadayıfını kırmızı tarafı alta gelecek şekilde kenarlı, yuvarlak ve büyük bir tepsiye koyduktan sonra bunların üzerine yedi bardak sıcak su ekleyin ve kadayıfların bu suyu içmesi için yarım saat kadar bir tarafa bırakın. Bu sürenin sonunda büyümüş ve yumuşamış olan kadayıfın tepsisini eğik bir duruma getirip, bir peçete ile kadayıfa suları çıkması için hatif hatif bastırın ve kadayıfın emdiği suyu bu şekilde çıkarın. Diğer yan-' da sütle şekeri koyduğunuz tencereyi ateşe oturtun ve karıştırarak şekerin erimesini sağlayın. Şekerli süt kaynadıktan sonra bunu hemen kadayıfların üzerine dökün, kadayıf tepsisini orta ısıdaki ateşin üzerine oturtun ve tepsiyi devamlı olarak çevirip bu şekilde kırk dakika kadar pişirin. Kadayıfa koyduğunuz sütü şurup koyulaşınca tepsiyi ateşten alarak ılınması için bir tarafa bırakın. Ilınınca da üzerine büyük bir tabak kapatarak tepsiyi alt üst ederek, tabağa alın. Soğuduktan sonra da servis yapınız.

ML® Sütlü Nuriye (görsel)

© lezzetler.com tarif no:16705 • adı:Sütlü Ekmek Kadayıfı • gönderen:ŞerifTarganArmaç • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:04