



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ EKMEK KADAYIFI

1 adet ekmek kadayıfı
4 bardak şeker
3 bardak süt
Su

Ekmek kadayıfını kenarlı, büyücek bir tepsiye yerleştirin. Üzerine yedi bardak sıcak su dökün. Kadayıfın suyu emmesi için yarım saat kadar bir yana bırakın. Sonra kadayıfın suyunun çıkması için, tepsiyi biraz meyilli bir biçimde eğip sularının bir yanda toplanmasını sağlayın. Temiz bir peçeteyle bu suyu alın. Öte yandan başka bir kaptaki 4 bardak toz şekerle birlikte kaynattığınız 3 bardak sütü kadayıfın üzerine dökün. Tepsiyi orta sıcaklıktaki ateşin üzerine koyun, çevire çevire kırk dakika kadar pişirin. Ateşten alın, ılıyınca üzerine büyük bir tabak kapatın, tepsiyi altüst edin; soğumaya bırakın.