



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ EKMEK KADAYIFI (AFYONKARAHİSAR)

1 adet ekmek kadayıfı
1.5 litre vişne suyu
1 litre su
1 kg. şeker
Islatmak için:
2 lt. ılık su
1 kase vişne

Hazır ekmek kadayıfını tepsiye alıyoruz. Üzerine ılık suyu döküp bekletiyoruz. Kadayıfın yumuşaması için tepsimizin bir ucundan tutup bir karış yukarıya kaldırıyoruz. Bir elimizle kadayıfın üzerine bastırıyoruz. Suyun fazlasını tepside döküyoruz. Bir tencereye suyu, vişne suyunu ve toz şekeri koyup kaynamaya bırakıyoruz. Kaynamaya başlayınca yarısını kadayıfın üzerine döküyoruz. Tepsiyi ocağın üzerine alıp kısık ateşte çevire çevire pişiriyoruz. Kadayıfın ortasını, şerbeti dökmeden önce artı şeklinde 10 santim kesiyoruz. Kadayıf kaynamaya devam ederken şerbetin tamamını ilave ediyoruz. Şerbetini çekene kadar bu işlemi devam ettiriyoruz. Pişmesine yakın vişne tanelerini de üzerine döküyoruz.

Not: Kadayıfın üst kısmının 12 yerine kürdan batırılacak. Vişne tanelerini kadayıfımız kaynamaya başladığı anda üzerine dökacağız.