



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ EKMEK KADAYIFI

1 tane küçük ekmek kadayıfı
500 gram vişne
1 litre su
800 gram toz şeker
3- 4 damla limon suyu
Üzeri için:
Dondurma ya da kaymak

Öncelikle şerbeti hazırlayın. Su, şeker ve vişneyi bir tencereye alarak ocağa koyun. Diğer taraftan ekmek kadayıfını su ile ıslatın. Fazla suyunu temiz bir bezle alın. Kadayıfı tepsiye alın. Bu sırada kaynayan şerbete limon sıkın ve birkaç dakika daha kaynattıktan sonra şerbeti ocaktan alın. Vişneleri süzün ve kadayıfı ocağa alın. Üzerine kepçeyle şerbet ilave edin ve kontrollü ateşte pişirin. Şerbeti iyice gezdirin. Pişmesi durumunu kürdanla kontrol edebilirsiniz. Ocaktan alıp iyice soğutun ve kaymakla ya da dondurma ile servis edebilirsiniz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 20.06.2022