

Ekmek Kadayıfı

Toplam 125 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 70 dk 10 kişilik Zor ~390 kcal Açılış 2/10

Afyon geleneğinden ekmek kadayıfı için şerbeti ve kaymakla ağzama görkemli bir tatlıdır.

Malzemeler

- 1 adet Ekmek kadayıfı
- 250 gr Kaymak

Şerbet için

- 4 su bardağı Şeker
- 4 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılışı

- Kadayıf ekmeğini sıcak suyla 15 dakika yumuşatın.
- Fazla suyunu dikkatle süzün, ekmek parçalanmasın diye bastırın.
- Şeker ve suyu 20 dakika kaynatıp koyu şerbet hazırlayın.
- Şerbeti ekmeğin üzerine gezdirip 35 dakika kısık ateşte pişirin.
- Tatlıyı tamamen soğutup kaymakla servis edin.
- Kaymağı tatlı tamamen soğuyunca ekleyin.
- Servis dilimini geniş spatula ile alıp şerbetli ekmek kırılmasını önleyin.

PÜF NOKTASI

Kadayıf ekmeğini şerbetten önce sıcak suyla yumuşatıp şerbeti eşit çeker.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaymakla dilimleyerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt