

Vişneli Ekmek Kadayıfı

Toplam 64 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~246 kcal

Açılış 2/10

Kars usulü vişneli ekmek kadayıfı, ekmek kadayıfı vişne sosuyla buluşturarak sulu ve parlak bir tatlı kurar.

Malzemeler

- 1 adet Ekmek kadayıfı
- 2 su bardağı Vişne
- 5 yemek kaşığı Toz şeker
- 1.5 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Kaymak

Yapılışı

- Vişne, su ve şekeri 10 dakika parlak şurup olana kadar kaynatın.
- Ekmek kadayıfı tepsiye alıp şurubu gezdirin.
- Kadayıfı 10 dakika dinlendirin, şurup içine işlesin.
- Tepsiyi 180°C'de 5 dakika çevirerek pişirin.
- Tatlıyı tamamen soğutup kaymakla servis edin, şerbet dengelensin diye.

PÜF NOKTASI

Vişne sosunu fazla koyultmamak kadayıfı şerbeti emmesini kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Vişneli ekmek kadayıfı kaymakla birlikte sunup vişneleri şerbetli yüzeyin üstünde bırakın.

Alerjenler

Gluten

Süt