

Ekmek Kadayifi

Malzemeler

1 adet hazır ekmek kadayifi

1 litre su

Yarım kilo manda kaymagı

Serbeti için:

8 su bardağı toz şeker

10 su bardağı su

Yapılışı

Ekmek kadayifi geniş bir kâğıt üzerine alınıp üzerine 1 litre ılık su gezdirilir. 20 dakika bekletilerek ısıması sağlanır. Bir tencereye şeker alınıp karamelize olması sağlanır. Üzerine 10 su bardağı su ekleyip sertleşen karamelin çözülmesi beklenir. Ekmek kadayifi küçük ateş üzerine alınır. Serbet yavaş yavaş ekmek kadayifinin üzerine gezdirilir. Tüm serbet bitene kadar ocakın üzerinde tepsi çevrile çevrile işleme devam edilir. Manda kaymagı ile servis yapılır.