

Irmik Kaymakli Ekmek Kadayifi

Malzemeler

yarim ekmek kadayifi

1 lt. su

1 kg toz seker

yarim limon

KAYMAGI ICIN:

2 su b. sut

2 corba k. irmik

2 corba k. toz seker

1 pk. vanilya

yesil fistik

Yapilisi

Sekerin birazini tencereye koyuyoruz. Yarim limonu bir catala geciriyoruz ve sekerin uzerinde gezdirerek karamel haline getiriyoruz. Uzerine dikkatli bir sekilde suyu dokuyoruz. Karistiriyoruz ve kalan sekeri de dokuyoruz. Sutu ayri bir tencereye koyuyoruz. Irmigi, sekeri ve vanilyayi da ilave edip cirpma teliyle karistirarak pisiriyoruz. Ekmek kadayifini genis bir tepsiye koyuyoruz. Suyla islatiyoruz ve ekmegi kirmamaya ozen gostererek suyunu sikiyoruz. Uzerine karameli serbetini dokuyoruz. Tepsiyi ocaga aliyoruz ve bir yandan kisik ateste pisiriyoruz.

Kadayifin bir kac yerine kurdan batiriyoruz ki serbeti guzel ceksin. Kepceyle ara ara kenardaki serbetini alip uzerine dokuyoruz. Ekmek kadayifi pisince altini kapatiyoruz ve kaymagi uzerine dokuyoruz. Yesil fistikla susluyoruz. Soguyunca servis ediyoruz. ellerimize saglik