

Kaymakli Ekmek Kadayifi

Malzemeler

Yarim ekmek kadayifi

7,5 su bardagi toz seker

1 limon

1,5 litre su

SERVISI ICIN:

Kaymak

Yesil fistik

Yapilisi

5 corba kasigi sekeri tavanin dibine dokerek karamel hale getiriyoruz. Karamel olduktan sonra 1 su bardagi suyu tavaya aliyoruz. Sekerin tamamini da tencereye dokuyoruz. Serbeti kaynatiyoruz. Ekmek kadayifini, pisirecegimiz tepsiye aliyoruz.

Soguk su dokerek ekmegi islatiyoruz. Bir sure suyunu cektikten sonra, uzerine elimizle bastirarak suyunu sikiyoruz. Tepsiyi kisik ates uzerine aliyoruz. Hazirladigimiz serbeti ekmek kadayifinin uzerine dokuyoruz.

Serbeti iyice cekmesi icin ekmek kadayifina cop sisler batiriyoruz. Serbeti ara ara dokmeye devam ediyoruz. Limonu dilimliyoruz ve kadayifin uzerine diziyoruz. Serbet agdallasana kadar devam ediyoruz. Altini kapatiyoruz ve sogumaya birakiyoruz. Kaymak ve dilerseniz yesil fistikla birlikte servis ediyoruz.