

Kaymakli Ekmek Kadayifi

Malzemeler

Toz Seker - 2 Kg.

Su - 2 lt.

Kabuk Tarcin - 5 Adet

Limon - 1/2 Adet

Kaymak - Arzu ettiginiz kadar

Hazir ekmek kadayifi - 1 Paket

Yapilisi

Ekmek kadayifinin yumusayip buyumesi icin 6-7 bardak ilik su ile islatin. 15-20 dakika bekletip suyunu suzun.

Bir yandan da surubu hazirlamak icin bir tencereye suyu ve toz sekeri koyun, sekeri eritin.

Icine tarcin kabuklarini, ve yarim limonu ilave edin.

Tavada toz sekeri biraz yakip surubun uzerine ekleyerek renk verin.

Surup koyuca bir kivama gelince 25-30 dakika kaynamaya birakin.

Sonra bir kasik yardimiyla surubu tepsinin uzerine dizdiginiz kadayifin uzerine dokun.

Tepsiyi kisik atese koyun. Arada surubu kenarlarindan alip uzerine dokerek ekmek kadayifini pisirin. Soguyunca guvendiginiz bir yerden aldiginiz taze kaymak ile servis edebilirsiniz