

Sutlu Ekmek Kadayifi

Malzemeler

1 adet kuru ekmek kadayifi

2 lt kadar kaynamis su

SERBETI ICIN:

1,5lt sut

3-3,5 su bardagi seker

UZERI ICIN:

ceviz

Yapilisi

Oncelikle kadayifi bir tepsiye yerlestirerek uzerine kaynar suyu dokup baska bir tepsiyle uzerini kapatiyoruz.yarim saat kadar bekletip,temiz bir havluyla kadayifin suyunu cekmesini sagliyoruz.uzerine sut ve sekerle yaptigimiz kaynar serbeti dokuyoruz.tepsiyi ocak uzerine alip cevire cevire ,bir kasik yardimiyla serbetten uzerine gezdirerek sutunu cekene kadar pisiriyoruz.kisik ateste surekli cevirecek pisirelim ki dibi tutmasin..pistikten sonra dilimleyip servis tabagina alalim ve cekilmis cevizimizi uzerine serpelim. dolapta soguttuktan sonra afiyetle yiyelim.ellerimize saglik.