

Afyon Ekmek Kadayıfı Kaymaklı

Toplam 135 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 55 dk

10 kişilik

Zor

~360 kcal

Açılış 2/10

Ekmek kadayıfı kadayıfı ekmeğini şerbetle kabartıp kaymakla servis eden yoğun ve geleneksel Afyon tatlısıdır.

Malzemeler

- 1 adet Ekmek kadayıfı
- 4 su bardağı Toz şeker
- 5 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu
- 250 gr Kaymak

Yapılışı

- Ekmek kadayıfı tepsiye alıp sıcak suyla 20 dakika kabartın.
- Fazla suyunu bastırmadan süzün.
- Şekeri tencerede açılarak karamel rengine gelene kadar eritin.
- Suyu dikkatle ekleyip şerbeti 15 dakika kaynatın.
- Şerbeti kadayıfın üstüne gezdirip kısık ateşte 30 dakika çektirin.
- Tatlıyı sıcakta 1 saat dinlendirin.
- Kaymakla dilimleyerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Kadayıfı önceden sıcak suyla kabartmak şerbeti eşit çekmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk kaymakla dilimleyip sade Türk kahvesi yanına sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt