

Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı Kup

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~460 kcal

Afyon ekmek kadayıfı kupu, şerbetle yumuşayan kadayıfı içinde kaymağıyla katmanlayıp küçük porsiyonlarda sunan yoğun bir tatlıdır.

Malzemeler

- 1 adet Ekmek kadayıfı
- 3 su bardağı Şeker
- 3 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu
- 250 gr Manda kaymağı

Yapılı

- Şeker ve suyu 10 dakika kaynatıp limon suyuyla şerbet hazırlayın.
- Ekmek kadayıfı tepsiye alın.
- Sıcak şerbeti kadayıfı azar azar gezdirin.
- Kıstıkta 20-25 dakika şerbeti çektirin.
- Soğuyan kadayıfı kuplara kaymakla katmanlayın.

PÜF NOKTASI

Şerbeti kıstıkta yedirmek kadayıfı ıslatmadı yumuşatır.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuduktan sonra kaymakla katmanlayıp küçük kuplarda servis edin.

Alerjenler

Gluten