

Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı

Toplam 65 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk 8 kişilik Zor ~520 kcal

Afyon kaymaklı ekmek kadayıfı zarrı kadayıf ekmeğini yoğun şerbetle yumuşatıp yanında kaymağıyla klasik bir bayram tatlısına çevirir.

Malzemeler

- 1 adet Ekmek kadayıfı
- 4 su bardağı Şeker
- 4 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu
- 250 gr Kaymak
- 0.5 su bardağı Ceviz

Yapılışı

- Ekmek kadayıfı geniş tepside 11 suyla 15 dakika yumuşatın.
- Şeker ve suyu 15 dakika kaynatıp limon suyu ekleyin.
- Kadayıfı fazla suyunu bastırarak süzün.
- Sıcak şerbeti kadayıfı azar azar gezdirip 25 dakika kısıtla 1 teşte çektirin.
- Soğuyan tatlıya kaymak ve cevizle servis edin.

PÜF NOKTASI

Şerbeti azar azar gezdirmek ekmeğin parçalanmadan çekmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Bol kaymak ve cevizle soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş