

Ekmek Kadayıfı

Toplam 90 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 60 dk

10 kişilik

Zor

~390 kcal

Açılış 12/10

Afyon geleneğinden ekme kadayıfı için şerbeti ve kaymakla ağzama görkemli bir tatlıdır.

Malzemeler

- 1 adet Ekmek kadayıfı
- 250 gr Kaymak

Şerbet için

- 4 su bardağı Şeker
- 4 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılış

- Kadayıf ekmeğini sıcak suyla 15 dakika yumuşatın.
- Şeker ve suyu 20 dakika kaynatın.
- Şerbeti ekmeğin üzerine gezdirip 35 dakika kısık ateşte pişirin.
- Soğuyunca kaymakla servis edin.

PÜF NOKTASI

Kadayıf ekmeğini şerbetten önce sıcak suyla yumuşatın şerbeti eşit çeker.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaymakla dilimleyerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt