

# Vişneli Ekmek Kadayıfı

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Orta

~246 kcal

Kars usulü vişneli ekmek kadayıfı, ekmek kadayıfı ve vişne sosuyla buluşturarak sulu ve parlak bir tatlı kurar.

## Malzemeler

- 1 adet Ekmek kadayıfı
- 2 su bardağı Vişne
- 5 yemek kaşığı Toz şeker
- 1.5 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Kaymak

## Yapılışı

- Vişne, su ve şekeri 10 dakika kaynatın.
- Ekmek kadayıfı ile buluşturup 6 dakika dinlendirin.
- Kaymakla birlikte soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Vişne sosunu fazla koyultmamak kadayıfı herbeti emmesini kolaylaştırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt