KİRAZ'IN MUTFAĞI

Kaymaklı Ekmek Kadayıfı (Afyon)

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

◫ Tatlı İçin:

- 1 adet ekmek kadayıfı (hazır veya ev yapımı)
- 5 su bardağı su
- 3 su bardağı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

◫ Kaymak İçin:

- 1 su bardağı süt
- 1 çay bardağı krema
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 yemek kaşığı toz şeker

Yapılışı:

1. Şerbetin Hazırlanması:

- Şeker ve suyu tencereye alıp kaynat.
- Kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyerek 5 dakika daha kaynat ve ocaktan al.

2. Ekmek Kadayıfının Hazırlanması:

- Geniş bir tepsiye ekmek kadayıfını yerleştir.
- Üzerine sıcak şerbeti yavaş yavaş gezdirerek dök.
- Kadayıfın şerbeti iyice çekmesi için 30 dakika beklet.

3. Kaymağın Hazırlanması:

- Süt, krema, nişasta ve şekeri küçük bir tencerede karıştırarak koyulaşana kadar pişir.
- Oda sıcaklığına gelince dolaba kaldırıp 1 saat dinlendir.

Kiraz'ın Mutfağı

4. Servis:

- Şerbeti çeken ekmek kadayıfını dilimleyerek tabaklara al.
- Üzerine bolca kaymak ekleyerek servis et.

>> **İpucu: Ekmek kadayıfının tam kıvamında olması için şerbeti kontrollü dök ve mutlaka bekleterek çekmesini sağla!**

Kiraz'ın Mutfağı