KİRAZ'IN MUTFAĞI

Ekmek Kadayıfı

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Malzemeler:

Tatlı İçin:

- 1 adet hazır ekmek kadayıfı (veya 1 adet yuvarlak bayat ekmek)
- 1,5 litre sıcak su

Şerbet İçin:

- 3 su bardağı toz şeker
- 3 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Servis İçin:

- 1 su bardağı kaymak veya dondurma
- 1 yemek kaşığı dövülmüş Antep fıstığı (isteğe bağlı)

Yapılışı:

Kiraz'ın Mutfağı

1. Şerbeti Hazırlama:

- Şekeri tavada **karamelize olana kadar orta ateşte eritin** (şeker kahverengi bir renk almalı).
- Üzerine suyu ekleyip eriyene kadar karıştırın.
- Kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyerek **5 dakika daha kaynatıp** ocaktan alın.

2. Ekmek Kadayıfını Islatma:

- Ekmek kadayıfını geniş bir tepsiye yerleştirin.
- Üzerine **1,5 litre sıcak suyu** dökerek 15 dakika bekleyin.
- Fazla suyu süzüp ekmeğin yumuşamasını sağlayın.

3. Şerbeti Dökme ve Pişirme:

- Hazırlanan şerbeti ekmek kadayıfının üzerine dökün.
- **Önceden ısıtılmış 180°C fırında 30-35 dakika** pişirin.
- Tatlı şerbeti iyice çekene kadar bekletin.

4. Servis:

- Dilimleyerek üzerine kaymak ekleyin.
- Antep fıstığı veya ceviz serperek servis edin.

>> **İpucu:** Daha lezzetli olması için **şerbetin içine tarçın çubuğu ekleyebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı