



HIRAZIN  
MUTFACI



## Kaymaklı Ekmek Kadayıfı (Afyon)



**Süre:** 55 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika

>> **Piřirme Süresi:** 40 Dakika

>> **Kaç Kiřilik:** 6-8 Kiřilik

## Malzemeler:

### ☐ Tatlı İçin:

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

### ☐ Kaymak İçin:

- 1 su bardađı süt
- 1 ay bardađı krema
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 yemek kaşığı toz şeker

## Yapılışı:

### 1. şerbetin Hazırlanması:

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

### 2. Ekmek Kadayıfının Hazırlanması:

- Geniř bir tepsiye ekmek kadayıfını yerleştir.
- Üzerine sıcak řerbeti yavař yavař 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.



#### 4. Servis:

- Őerbeti çeken ekmek kadayıfını dilimleyerek tabaklara al.
- zerine bolca kaymak ekleyerek servis et.

>> **İpucu: Ekmek kadayıfının tam kıvamında olması için Őerbeti kontrollü dk ve mutlaka bekleterek çekmesini sağla!**

Kiraz'ın  
Mutfađı