



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müteväzi Lezzetler® Azərice Yemək Tərifləri

Qaymaqlı Çörək Kadayıfı

Kaymaklı Ėkmek Kadayıfı



1 Ėdəd çörək kadayıfı
3,5 Stəkan şəkər
3,5 Stəkan su
1/4limonun suyu
Qaymaq

- # Kadayıf özü yekəliyindən azca daha yekə bir məcməyiə qoyulur.
- # Üzəri 2 barmaq geçənə qədər su qoyub 15 dəqiqə qızdırılır.
- # Suyu süzülür.
- # Şərbət qaynadılır, fırından almadan 5 dəqiqə əvvəl limon suyu əlavə olunur, az qalın bir şərbət olması gözlənilir.
- # Şərbət, isladılmış suyu süzülən kadayıfın üzərinə gəzdirilir, məcməyi ilə bərabər çörək kadayıfı ağır alova alınır, şərbət yaxşıca çəkdirilir.
- # Kadayıf soyuduqdan sonra 6x12 yekəliyində parçalar kəsilir.
- # Bu parçaların arasına qaymaq qonub, sigaret kimi sarılır.
- # Servis yapılır.

Not: Qaymaq üzərinə qonaraq da servis yapılabilir.