



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Rahmiger Brotkadayif

Kaymaklı Ekmek Kadayifi



1 Brotkadayif
3 ½ Gläser Zucker
2 ½ Gläser Wasser
Saft einer ¼ Zitrone
Rahm

- # Fertige bereits gebackene Kadayif in ein größeres Blech wie die Kadayif geben.
- # Mit so viel Wasser füllen bis es 2 Finger übersteht und 15 Minuten lang einweichen.
- # Wasser abtropfen.
- # Wasser und Zucker kochen und 5 Minuten bevor man es vom Herd nimmt Zitronensaft hinzufügen.
- # Den dickflüssigen Sirup auf die eingeweichte und abgetropfte Kadayif übergießen. Zusammen mit dem Blech die Kadayif bei geringer Hitze so lange köcheln lassen bis der Sirup vollkommen aufgenommen wurde.
- # Nach dem Abkühlen in 6x12 cm große Stücke zuschneiden.
- # In diese Stücke wird Rahm eingelegt und anschließend zusammengerollt.
- # Nun kann es serviert werden.

Tipp: Die Stücke können auch mit Rahm bestrichen und dann serviert werden.