



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

## Хлеб-Кадаиф с Каймаком

Kaymaklı Ekmek Kadayıfı



1 хлеб-кадаиф  
3,5 стакана сахара  
3,5 стакана воды  
Сок четвертинки лимона  
Каймак

- # Хлеб-кадаиф положить на противень (больше объёмом).
- # Залить воды на 2пальца выше уровня кадаифа и дать настояться 15минут.
- # Воду слить.
- # Воду с сахаром довести до кипения, добавить лимон.сок, через 5минут снять с огня.
- # Щербет полить на хлеб-кадаиф. Противень с кадаиф поставить на сильный огонь для того, чтобы кадаиф хорошо пропитался.
- # Остудить и порезать на кусочки размером 6x12.
- # На середину кусочка положить каймак и завернуть как сигару.
- # Подавать к столу.

Каймак можно положить на кусочек, не заворачивая.