



Leipä hunajavanukas kumakkihyytelön kera - Ekmek kadayif

Aineet: 1 pieni patonki kokonaisena
1 1/4 dl maitoa
560 g hunajaa
2 ison sitruunan mehu (noin 1 1/4 dl)
1/2 l kumakilla hydytettyä kuohukermaa viipaloituna

Valmistus: Kuumenna uuni 180 asteeseen. Halkaise leipä. Poista kuoret ja heitä ne pois. Leikkaa puolikkaat kahdeksi 4 cm:n paksuiseksi viipaleeksi. Nosta leipäviipaleet uunipellille. Paahda viipaleita uunissa 15-20 minuuttia, tai kunnes ne ovat kullankeltaisia ja melko rapeita.

Ota pelti uunista, pirskota viipaleille maitoa ja kiedo ne leivinliinaan noin 5 minuutiksi, niin maito imeytyy hyvin leipään. Alenna uunin lämpö 150 asteeseen. Mittaa hunaja ja sitruunamehu kattilaan ja kiehauta. Ota leipäviipaleet liinan sisältä ja siirrä ne sopiva kokoiseen uunivuokaan. Voit myös leikata viipaleet 5-7 1/2 cm:n kuutoiksi.

Valuta kuuma hunajaseos tasaisesti leipäviipaleille. Paista leipiä uunissa noin 30 minuuttia, kunnes hunaja on imeytynyt viipaleisiin ja pinta on kullankeltainen. Ota vuoka uunista ja anna leipien jäähtyä hieman. Annostele lämmin vanukas suoraan lautasille ja koristele viipaloitulla kumakkikermahyytelöllä. Tarjoa lämpimänä.