



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİMEK TATLISI

1 paket etimek
Muhallebi için:
1 su bardağı nişasta
1 su bardağı şeker
4 su bardağı süt
1 paket sade krem şanti (toz)
Şerbet için:
3 su bardağı şeker
4 su bardağı su
Üzeri için:
Hindistancevizi

Bir tencereye toz şeker ve suyu alıp 15 dakika kadar kaynatalım. Etimeklerimizi borcama veya herhangi bir fırın kabına dizelim. Pişen şerbeti etimeklerin üzerine dökelim ve soğuması için bekletelim. Öte yandan muhallebi için bir tencereye nişasta ve toz şekeri alıp üzerine sütü dökelim. Çırpma teli ile çırpalım ve orta ateşte pişirelim. Ateşten alıp soğuttuktan sonra 1 paket toz şantiyi muhallebiye dökelim ve mikserle çırpalım. Daha sonra şerbeti etimeklerin üzerine döküp spatula ile üzerini düzeltelim ve yarım saat kadar bekletip servis yapalım.

