



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ETİMEK TATLISI

3 Adet armut (yada istediğiniz mevsim meyvası)

1 Paket etimek

Şurup için

1,5 su bardağı tozşeker

1 Çorba kaşığı limon suyu

2 Su bardağı su

Krema için

1,5 su bardağı tozşeker

1 Yumurta sarısı

1 Çorba kaşığı nişasta

2,5 Su bardağı süt

Derin bir tencerede şurup malzemelerini karıştırıp kaynatın ve soğumaya bırakın.

Erimekleri tepsiye dizip üzerine sıcak şerbeti dökelim.

Ayrı bir tencerede krema malzemesini karıştırıp ateşe alın.

Ateşten alıp 10 dakika mikserle çırpalım.

Kremayı etmeklerin üzerine döküp spatulayla yayalım.

Armutları soyup dilimleyelim.

Hazırladığımız etimek tatlıının üzerini armut dilimleri ile süsleyip servis yapalım.

[ML® Selver Paşa Tatlısı için tıklayın](#)