ETİMEK TATLISI

1 paket tuzsuz etimek
Yarım litre süt
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
1 çay bardağı pudra şekeri
50 gr margarin
1 paket vanilya
Şerbeti için;
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1/4 limonun suyu
1 su bardağı dövülmüş fındık/ceviz (üzeri için)

Etimekleri 2 sıra halinde borcama dizin. Diğer tarafta 2 subardağı şekeri tencerede hafif karamelize olacak kadar kavurun.şekere şuyu ekleyip 15 dk kadar kaybattıktan sonra çeyrek limonun suyunu ekleyip şerbeti ocaktan alın. 5-10 dk bekletilen şerbeti etimeklerin üzerine dökün. Bir taraftan tenceyere un ve yumurtayı koyun. İyice çırptıktan sonra sütünü ekleyip muhallebi kıvamına gelinceye dek pişirin. Ocaktan aldığınız muhallebiye 1 su bardağı pudra şekeri ve 1 paket vanilya ekleyip 5 dk kadar mikserle çırpıp, krema soğuyunca etimeklerin üzerini sıvayın. tatlınızın üzerini isteğinize göre; davülmüş fındık, fıstık, ceviz, hindisan cevizi, dekor şekeri yada kakao gibi malzemelerle süsleyip soğuduktan sonra servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 30.11.2023

© lezzetler.com tarif no:73073 • adı:Etimek Tatlısı • gönderen:bahar07 • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:39