



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMELLİ ETİMEK TATLISI

Sahrap Soysal

1 paket etimek
2 su bardağı tozşeker
2 su bardağı su
Kreması için;
1 litre süt
2 tepeleme yemek kaşığı un
2 tepeleme yemek kaşığı nişasta (mısır ya da buğday)
1 paket vanilya
Ayrıca;
1 poşet toz krem şanti (75 gr)
1 su bardağı soğuk süt
2 su bardağı hindistancevizi tozu

Etimekleri en az 35 santim boyundaki dikdörtgen bir borcama yan yana dizin. Etimekleri kırarak kaptaki boşlukları da doldurun.

Toz şekeri küçük dar bir tencereye koyup orta ısı ateşte, karıştırmadan pişirmeye başlayın. Şeker önce eriycek, sonra sulanacak, en sonunda da kahverengi olacaktır. Bu aşamaları dikkatle izleyip şeker kahverengiye dönüştüğü sırada suyu eklemeniz gerekiyor. Suyu aktarırken yüzünüzü tencereden uzak tutun, çünkü karışım çokfokurdayacaktır.

Ocağı kısıp karıştırarak şekeri eritmeye çalışın. Şeker önce topak topak olacak, daha sonra eriyecektir. Ocaktan aldığınız kahverengi suyu, henüz sıcak haldeyken etimeklerin üzerine gezdirin.

Diğer taraftan, kremayı hazırlamak için; un, nişasta ve vanilyayı orta boy bir tencereye aktarın. Sütü azar azar ilave ederken bir taraftan da tel çırpıcıyla karıştırmaya başlayın.

Sütün tamamını ekleyince tencereyi orta ısı ateşin üzerine oturtun. Sürekli karıştırarak katılaşp kaynayıncaya kadar pişirin. Kaynamaya başladıktan 2-3 dakika sonra ocaktan alıp etimeklerin üzerine, her tarafı aynı kalınlıkta olacak şekilde yayın. 7 Tatlıyı buzdolabında bir gece bekletin. Ertesi gün krem şanti ve sütü bir kapta katılaşıncaya kadar çırpıp tatlının üzerine kaşık ya da spatula yardımıyla sürün. Üzerini bol miktarda hindistanceviziyle süsleyip dilimleyerek servise sunun.