



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KREMALI EKMEK KADAYIFI

8 kişilik

Gerekli malzeme:

1 paket tuzsuz etimek

1 paket hazır puding

1.5 su bardağı tozşeker

1 kahve fincanı + 1.5 su bardağı su

1 çorba kaşığı limon suyu

Süsleme malzemesi:

hindistancevizi,

renkli şeker

Kalın tabanlı çukur bir tencerede tozşeker, 1 kahve fincanı su ve 1 çorba kaşığı limon suyunu karıştırıp kaynatın.

Şeker karamela haline gelince 1.5 su bardağı su ilave edip şerbet hazırlayın.

Geniş ve dik kenarlı bir kalıba etimekleri dizin. Üzerine sıcak şerbeti dökerek soğumaya bırakın.

Hazır pudingi paketteki tarife uygun olarak sütle hazırlayın. Puding ılınınca etimeklerin üzerine dökün.

Tatlının üzerine hindistancevizi ve renkli şeker serpip dövülmüş fındık ya da bademle süsleyin. En az 2 saat buzdolabında bekletip servis yapın.

---