



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ ETİMEK TATLISI

Malzemeler:

- 1 paket etimek
- 1 litre süt
- 1 paket krem şanti
- 250 gram çilek veya franbuaz
- 50 grm margarin
- 3-4 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı şeker
- Şerbeti için
- 2 su bardağı su
- 1 su bardağı şeker

Hazırlanışı:

Kare borcama etimekleri diziyoruz. Daha sonra şerbetini için teflon tencereye şekerini koyuyoruz. Karamelize olana kadar karıştırıyoruz. Sonra üzerine 2 su bardağı suyu ilave ediyoruz. Biraz kaynadıktan sonra etimeklerin üzerine gezdiriyoruz. Tencereye süttten 1 su bardağı ayırdıktan sonra kalan sütü tencereye koyuyup, şekerini unu koyup, un toprakları gidene kadar karıştırıyoruz. İçine margarinide koyup ocagın altını yakıyoruz. Muhallebi kıvamına gelene kadar pişiriyoruz. Koyulaştıktan sonra etimeklerin üzerine aynı eşitlikte döküyoruz soğumaya bırakıyoruz. Çilekleri robottan geçirip püre haline getiriyoruz krem şantiyide tarife göre yaptıktan sonra çilekleri kremanın üstüne dökün. Eşit bi şekilde dağıtın çileklerinde üstüne krem şantiyi dökün.

NOT: çileksizde olabilir isterseniz mevsimine göre nar veya kakaoda döküp servis yapabilirsiniz.