



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ ETİMEK TATLISI

12 adet etimek
3 su bardağı su
2 su bardağı şeker
500 ml. Süt
2 yemek kaşığı un
Krem şanti (1 poşet)
1 bardak soğuk süt
Hindistancevizi
Bir kase çilek

Tatlıyı 3 aşamada gerçekleştiriyoruz. Önce şerbetini hazırlıyoruz, sonra muhallebisini yapıyoruz, en son kremasını ekliyoruz.

Genişçe kenarlı bir borcama 12 adet etimeği tek sıra olarak dizdim. Sonra bir tencerede 3 su bardağı su ile 2 su bardağı şekeri kaynattım ve indirmeye yakın bir kaç damla limon sıktım. Kaynar hali biraz geçtikten sonra kepçe yardımıyla etimeklerin üzerine yavaş yavaş gezdirdim. Şerbetin tamamını bitirdikten sonra aynı tencerede 500 ml. Süt ile 2 yemek kaşığı unu çırpıcı yardımıyla karıştırarak kaynattım. Etimeklerin üzerine her tarafını örtecek şekilde döktüm. Bu şekilde krema erimemesi için biraz soğuması gerekiyor. Üzerine doğradığım çilekleri dizdim. Bu sırada 1 bardak soğuk süt ile 1 poşet toz krema mikser ile çırpılır çileklerin üzerine sürülür. En üstüne ise hindistancevizi dökülür. Buzdolabında soğuduktan sonra tüketilir. Kalan çilekler ile de üstünü süsleyebilirsiniz.

