



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETİ BURÇAK İLE KOLAY BARDAK TATLISI

1 litre süt
1 su bardađından 1 parmak eksik un
1 ay bardađı toz Őeker
Yarım su bardağı niŐasta
1 yemek kaŐıđı tereyağı
1 paket vanilya
Kenarları için;
Eti Burçak
zeri için;
Çikolata sos
Fındık

Bir tencereye süt, un, toz Őeker ve niŐastayı koyup karıŐtırıyoruz. Ardından ocağı açarak koyulaŐıp kıvam alınca kadar karıŐtırarak piŐiriyoruz. Muhallebimiz istediğimiz kıvama gelince ocağı kapatıp ve tereyağı ile vanilyayı ilave edip tekrar karıŐtırıyoruz. Ağzı geniŐe olan bardaklarımızın ilerini su ile ıslatalım ve içerisine hazırladığımız muhallebimizden paylaŐtıralım. Streç film ile bardaklarımızın üzerini kapatalım. 2-3 saat kadar bardaklarımızı dinlenmesi için buzdolabına kaldırıyoruz. Bu arada Eti Burakları rondodan geçirip bir kabın içine alıyoruz. Tatlıyı bardaktan kolaylıkla çıkarmak için hafifçe kenarlarını oynatabiliriz. Bardağın silindirik Őeklini almıŐ olan tatlıyı bir bıçak yardımıyla iki parmak kalınlığında yatay olarak kesiyoruz . Ardından kenarlarını rondodan geçirdiğimiz Eti Buraklara batırıyoruz. Kenarlarını bisküvi ile kapladıktan sonra üzerlerine çikolata sos ve fındık parçaları ile süsleyerek servise hazır hale getiriyoruz.

