



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETİMEK PASTASI

1 su bardağı KOSKA Pekmez  
1 su bardağı su  
1 kg. süt  
2 kaşık mısır nişastası  
2 kaşık un  
10 tane Etimék  
1 kutu krem şanti + 1 su bardağı süt ( krem şantiyi çırpmaq için)  
Üzeri için KOSKA Fındık ve Badem Krokan

Süt, un ve nişasta ile şekersiz muhallebi pişirilir. Cam tepsiye Etimékler dizilir. 1 su bardağı su ilave edilir. Muhallebi, tepsideki etiméklerin üzerine dökülür ve soğutulur. 1 kutu krem şanti sütle çırpılır, tatlının üzerine yayılır. Arzuya göre hindistancevizi serpilip krokanla süslenebilir.

