



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETİMEK TATLISI



Malzemeler; 1 litre süt, 1 paket etimek, ceviz büyüklüğünde tereyağı, 3,5 kahve fincanı toz şeker, 3 kahve fincanı un.



Karemeli için; 1 su bardağı toz şeker, 1,5 su bardağı su.



Üzeri için; 2 adet armut, 2 adet şeftali, 1 çay bardağı şeker, 1 çay bardağı su, 1 yemek kaşığı nişasta.



Karamel için; bir çelik tencere şekerle birlikte ateşe oturtulur, şeker tamamen eriyip karemelleşene kadar kaşıkla karıştırılır.



Üzerine 1 su bardağı su eklenerek sürekli kaynatarak karıştırılır. (Su eklerken çok sıçrayacaktır, sıçrama bitene kadar kapak kapatılabilir.)



Su ve şeker iyice karışıp bütünleşinceye kadar kaynatılıp, ateşten alınır.



Etimek dilimleri kare cam fırın kabına yan yana dizilerek üzerine hazırlanan karemeler gezdirilir.



Süt karemeler tenceresine alınarak üzerine un eklenir ve iyice karıştırılır, ateşe oturtulur.



Bir müddet sonra şeker katılarak pişirmeye devam edilir.



En son ceviz büyüklüğünde tereyağı da ilave edilerek sürekli karıştırılarak pişirilir.



Muhallebi göz göz olunca ateşten alınır.



Ateşten aldıktan sonra homojen bir karışım elde edilinceye kadar mikserle çırpılır.



Muhallebi, karemelli etemeklerin üzerine dökülür.



Düzgün bir şekilde yayılır.



Şeftaliler küp küp doğranarak yanmaz yüzeyli bir tavaya alınır.



Üzerine şeker eklenerek pişirmeye başlanır.



Daha sonra nişasta ve su da ilave edilir.



Daha yumuşak olan armutlar en son eklenir, karıştırarak pişilir.



Üst malzeme olan meyveler muhallebi katının üzerine yayılır.



Bir süre dinlendikten sonra dilimlenerek servise sunulur.