



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETİMEK TATLISI

1 paket tuzsuz etimek

1- 5 su bardağı şeker

2 su bardağı sıcak su

KREMA İÇİN:

Yarım büyük paket margarin (125 gr.)

6 çorba kaşığı un

1 su bardağı şeker

1 litre süt

1 paket vanilya

1- ŞURUP: 1- 5 su bardağı şeker yarım bardak su ile kaynatılıp hafif karamel rengine dönünce ateşten alınıp 2 bardak sıcak su konur. Tekrar ateşe alınarak kaynatılıp kıvamlı bir şurup yapılır.

2- Etimekler cam bir kaba dizilir. Hazırlanan karamel rengindeki şurup kaşık kaşık üzerlerine dökülür.

3- KREMANIN YAPILIŞI:

Yarım paket margarin ile 6 çorba kaşığı un hafif ateşte karıştırarak sarartılır. 1 su bardağı şeker ve 1 litre sıcak süt konup karıştırarak pişirilir. Biraz sulu olarak ateşten

alınır. Vanilya konur. 5- 6 dakika mikserle çarpılıp etimeklerin üzerine dökülür.

4- İyice soğuyunca buzdolabında 1 gece veya 5- 6 saat saklanır. Dilimlenerek servis yapılır.

[ML® Yoğurt Tatlısı için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 12.08.2020