



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETİMEK TATLISI

- 1 paket etimek
- 1 paket süt
- 1 paket vanilya
- 6 yemek kaşığı un
- 6 yemek kaşığı şeker
- 2 yemek kaşığı nişasta
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- Kreması için:
  - 1 paket krem şanti
  - 1 bardak süt
- Şerbeti için:
  - 2.5 su bardağı su
  - 1.5 su bardağı şeker
- Üzeri için:
  - 1 paket hindistancevizi

Öncelikle tatlının şerbetini hazırlayın ve ilk sıcaklığı çıkana kadar bekleyin.

Etimekleri geniş dikdörtgen bir sunum tepsisine dizin.

Üzerine şerbeti dökün ve etimeklerin şerbetini çekmesini bekleyin.

Ayrı bir kapta krem şanti ve sütü katılaşıncaya kadar çırpın. Katılaştıktan sonra şantiyi buzluğa kaldırın.

Muhallebiyi yapmak için sütü ve şekeri geniş bir tencereye alın. Şeker eridikten sonra nişasta ve unu tepeleme şekilde ekleyin.

Muhallebiyi güzelce çırpın. Katılaştıktan sonra muhallebiye tereyağını ekleyin ve eriyene kadar karıştırın.

Muhallebiyi ocaktan aldıktan sonra vanilyayı karışıma ekleyin ve iyice karıştırın.

Muhallebiyi şerbetini çekmiş etimeklerin üzerine dökün ve soğumasına bırakın.

Muhallebi soğuduktan sonra krem şantiyi muhallebinin üzerine yayın.

Etimek tatlisinin üzerini hindistan cevizi ile kaplayın ve soğuması için buzdolabına alın.

Soğuduktan sonra dilimleyip servis edebilirsiniz.

