



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETİMEK TATLISI

Muhallebisi için:

1 kilo süt

1 bardak toz şeker

1 çorba kaşığı nişasta

1 çorba kaşığı un

1 paket vanilya

Şerbeti için:

2 su bardağı toz şeker

3 bardak su

Kreması için:

1 su bardağı soğuk süt

1 paket kremşanti (kakaolu veya sade)

Bir tencerenin içine 1 kilo süt, 1 çorba kaşığı nişasta, un ve şekerini ekleyelim.

Bir çırpıcı yardımı ile sürekli karıştırarak muhallebimizi pişirelim.

Kaynamaya başlayan muhallebimizin içine, 1 paket vanilya ve tereyağını katalım.

Bir iki taşım daha kaynattıktan sonra muhallebimiz sıcakken etimeklerin üzerine eşit gelecek şekilde dökelim.

En son buzdolabında beklettiğimiz kremşantiyi de spatula yardımı ile eşit şekilde yayalım.

Arzuya göre üzerine tarçın, hindistancevizi veya şamfıstığı serpebiliriz.

Bir kaseye süt ve kremşantiyi aktarıp mikser yardımı ile hızlı devirde köpürene kadar çırpın.30 dakika buzdolabında bekletin.

Ocağa aldığımız tencerenin içine 2 su bardağı toz şekerini koyup orta derecede şekerler yanana kadar karıştırıyoruz.

Daha sonra 3 bardak su ilave ediyoruz. Şeker eriyene kadar karıştırıyoruz.

Fırın tepsisine etimekleri düzgün bir şekilde diziyoruz.

Kaynar olan şerbeti, etimeklerin her tarafına gelecek şekilde döküyoruz.

