



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ETİMEK TATLISI

10 adet etimek

Şerbeti için:

1.5 su bardağından biraz az toz şeker

2 su bardağından 2 parmak az su

Muhallebisi için:

5 yemek kaşığı toz şeker

4.5 su bardağı süt

5 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı nişasta

1 paket vanilya

1 yemek kaşığı margarin yada tereyağı

Üzerine:

1 paket tekli krem şanti

1 su bardağı soğuk süt

İsteğe göre:

Ceviz

Hindistancevizi

Fıstık

Fındık

Ekmek tatlısı tarifi için önce şerbeti kaynatın. Kıvam alınca ocağın altını kapatıp dinlendirmeye bırakın.

Etimeleri kare borcama dizin ve şerbeti kaşıkla üzerine gezdirin.

Bu sırada muhallebiyi de hazırlayın. Kıvam alınca ocağı kapatın. İlk sıcaklığı geçinceye kadar arada karıştırarak 10 dakika bekletin.

Ekmeklerin üzerine dökün ve kaşıkla düzeltin.

Tamamen soğuduktan sonra üzerine hazırladığınız krem şantiyi sürün. 1 gün buzdolabında bekleterek servis ederseniz daha güzel olur.

