



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETİMEKLİ TATLI

10-12 tuzsuz etimek
2 su bardağı toz şeker
750 gr. süt
3 yemek kaşığı un (kaşık tepeleme dolmalı)
2 paket vanilya
2 su bardağı süt
2 paket krem şanti
2 su bardağı su
Hindistancevizi

Etimekleri dikdörtgen bir borcama dizin.
2 su bardağı toz şekeri tencerede biraz yakın.
2 su bardağı kaynar suyu tencereye ekleyin ve bu karışımı sıcakken etimeklerin üzerine dökün .
750 gr. sütü un ve vanilya ilavesiyle muhallebi gibi pişirin.
Etimeklerin üzerine sürün 2 su bardağı sütle krem şanti hazırlayın, en üst kata da bu krem şantiyi sürün.
Hindistanceviziyle süsleyin servis yapın.

