



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİMEK TATLISI

www.sefabdullahusta.com

1 paket etimek
2,5 su bardağı su
1,5 su bardağı şeker
1 paket kremşanti
1 su bardağı su
Ceviz
Muhallebisi için:
4 su bardağı süt
3 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 su bardağı şeker

Şerbetimiz için su ve şekerini 10 dakika kadar kaynatıyoruz. Etimeklerimiz borcamına bir sıra olmak üzere diziyoruz ve şerbetimizi ocaktan aldıktan 10 dakika sonra üzerlerine güzelce gezdiriyoruz. Muhallebimiz için gerekli olan bütün malzemeleri tencereye koyup sürekli kaynayanaya kadar karıştırıyoruz. Kaynadıktan 2 dakika sonra altını kapatıyoruz. 5 dakika kadar soğuduktan sonra etimeklerimiz üzerine döküyoruz. Kremşantimizi hazırlamaya geldi sıra. Süt ve toz kremşantiyi mikserle 15 dakika kadar çırpıp dolapta 1 saat kadar bekletiyoruz (kremşantimizin dolapta soğurken muhallebimizin de birazcık soğuması lazım ki kremşanti erimesin üzerinde). En son kremşantimizi tatlımızın üzerine sürüp ince ince çektiğimiz cevizlerimizle süslüyoruz.

