



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETİMEK TATLISI

12 adet tuzsuz etimek

Şerbeti için:

1,5 su bardağı şeker

2 su bardağı su

Muhallebisi için:

1 litre süt

6 yemek kaşığı şeker

1 paket vanilya

1 yemek kaşığı tereyağı

6 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı mısır nişastası

Üzeri için:

1 paket krem şanti

1 su bardağı süt (200 ml)

Ceviz ya da antepfıstığı

2 su bardağı sıcak su ile 1,5 su bardağı şekerini minik bir tencereye alarak kaynatın.

Kaynamaya başladıktan 5-6 dk sonra altını kapatarak şerbeti 10 dakika kadar bekletin.

Eğer şerbeti karamelize edilmiş istiyorsanız önce şekerini tencerede kavurun üzerine su ekleyerek şerbeti hazırlayabilirsiniz.

Bu arada da genişçe bir borcama 12 tane etimeği güzelce sıralayın.

Kepçe yardımı ile şerbeti etimeklerin her yerine gelecek şekilde dağıtın.

Etimekler ıslanırken hemen muhallebiyi hazırlamaya başlayın.

Eğer küçük bir tepsiye yapıyorsanız etimek sayısına göre malzemenizi ayarlayabilirsiniz.

1 litre sütün içine vanilya ve tereyağı hariç tüm muhallebi malzemelerini ekleyin ve iyice çırpıttıktan sonra kaynayanaya kadar karıştırarak muhallebiyi hazırlayın.

Kaynamaya başladıktan sonra vanilya ve tereyağı ilave ederek 2-3 dk. kadar daha karıştırın ve ocağı kapatın.

Muhallebi 5 dakika kadar dinlendikten sonra etimeklerin üzerine dökerek yüzeyini düzeltin.

Krem şantiyi tatlının üzerine dökmeyden önce iyice soğuması için tatlıyı beklemeye alın.

Eğer muhallebinin soğumasını beklemezseniz krem şanti eriyerek kötü bir görüntü oluşturur bu nedenle soğuduğundan emin olmadan krem şantiyi eklemeyin.

Soğuyan tatlının üzerine 1 su bardağı süt ile hazırladığınız krem şantiyi hazırlayarak sürün.

Üzerini streç film ile kapatarak buzdolabına kaldırın.



© lezzetler.com tarif no:175535 • adı:Etimek Tatlısı • gönderen:gül • indirme tarihi:19.05.2024 - 19:37