



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİMEK TATLISI

<https://www.aksam.com.tr>

Etimek tatlısının önce şerbetini hazırlıyoruz:

Bunun için orta boy bir tencere içerisine 2 su bardağı su ve bir buçuk su bardağı şekeri koyun.

Önce toz şekerinin erimesi için iyice karıştırın, ardından kaynamaya bırakın.

Şerbet kaynadıktan 5 dakika sonra altını kapatın.

Şerbetiniz dinlenirken, siz de bu sırada dikdörtgen bir borcama ya da tepsiye etimekleri yan yana dizin.

Ardından şerbeti etimeklerin üzerinden gezdirerek dökün.

Derin bir tencereye sütü ve yarım su bardağı toz şekerini, 3 yemek kaşığı unu ve 2 yemek kaşığı nişastayı ekleyin.

Tüm bu malzemeleri ocakta pişirirken karıştırmaya devam edin.

Muhallebiniz kaynamaya başlar gibi olduğunda vanilya ve tereyağını da ilave ederek 2-3 dakika kadar karıştırarak pişirmeye devam edin.

Etimek tatlınızın muhallebisi de hazır. Bir süre soğumaya bırakın.

Soğuduğundan emin olduktan sonra, muhallebinizi, hazırlamış olduğunuz şerbetli etimeklerin üzerine dökün. Bir kaşık yardımıyla üst yüzeyini düz bir hale getirin.

Ardından etimek tatlınızın üzerini süslemek için:

Bir kapta süt ile krem şantiyi mikser yardımıyla çırpın.

Burada dikkat etmeniz gereken son bir husus: krem şantiyi tatlınızın üzerine dökmeden önce, muhallebisinin iyice soğuduğundan emin olmak... Aksi takdirde krem şantiniz erimiş ve canlı görüntüsünü yitirmiş olur.

Servis etmeden önce bir gün buzdolabında bekletmeniz önerilir. Buzdolabına koyduğunuz etimek tatlınızı streç bir filmle sarmak da oldukça önemli.

Son olarak servis zamanı, etimek tatlınızın üzerini antepfıstığı, ceviz için vb. ile süsleyebilirsiniz.

