



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETİMEK TATLISI

Yasemin Dikmetaş

2,5 su bardağı toz şeker  
2 su bardağı su  
1 paket etimek  
4 su bardağı süt  
2 çay bardağı un  
1 paket vanilya  
1 paket krem şanti  
1 su bardağı süt (krem şanti için)  
Hindistancevizi (üzeri için)

2 su bardağı toz şeker bir tencereye alınır. Kısık ateşte, üzerine hiç su koyulmadan şekerin rengi kahverengileşene kadar kavrulur. İlimaya bırakılır. Sonra üzerine 2 su bardağı su ilave edilip, şeker eriyene kadar kaynatılır.

Bir paket etimek orta boy bir tepsiye dizilir. Üzerine hazırlanan şerbet gezdirilir. Dinlenmeye bırakılır. Aynı bir kaptaki süt, şeker (yarım su bardağı) ve un karıştırılarak orta hararetli ateşte muhallebi kıvamına getirilir. Vanilya ilave edilir. Hazırlanan muhallebi etimeklerin üzerine dökülür. Soğumaya bırakılır. Krem şanti sütle çırpılır. Soğuyan tatlının üzeri krem şanti ile kaplanır. Hindistancevizi ile süslenip, 5-6 saat buzdolabında bekletilerek servis yapılır.

[ML® Kesme Tatlı için tıklayın](#)



Fotoğraf "latife hanım" tarafından gönderildi. 15.01.2021