ETİMEK TATLISI

YASEMİN DİKMETAŞ

MALZEMELER (8-10 kişilik)
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)

HAZIRLANIŞI
2 su bardağı toz şeker bir tencereye alınır. Kısık ateşte, üzerine hiç su koyulmadan şekerin rengi kahverengileşene kadar kavrulur. Ilımaya bırakılır. Sonra üzerine 2 su bardağı su ilave edilip, şeker eriyene kadar kaynatılır.
Bir paket etimek orta boy bir tepsiye dizilir. Üzerine hazırlanılan şerbet gezdirilir. Dinlenmeye bırakılır.
Ayrı bir kapta süt, şeker (yarım su bardağı) ve un karıştırılarak orta hararetli ateşte muhallebi kıvamına getirilir. Vanilya ilave edilir. Hazırlanılan 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

© lezzetler.com tarif no:27194 • adı:Etimek tatlısı • gönderen:mis • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:21