



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİMEK TATLISI

1 paket tuzsuz etimek
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz
Kreması için:
Yarım litre süt
1 yumurta
2 yemek kaşığı un
1 çay bardağı pudra şekeri
1 kibrit kutusu tereyağı
1 vanilya
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Yarım limon

Etimekleri bir kaba bir kat dizin. üzerine bir sıra daha dizin. 2 su bardağı şekeri kısık ateşte tencerede rengi kahverengi olacak şekilde kavurun, üzerine 3 su bardağı suyu ve limon suyunu içine sıkın, ağzını kapatın, şerbet kıvamını alana dek kaynatın, şerbet sıcaklığa yakın ılıkken etimeklerin üzerine gezdirerek ıslanmalarını sağlayın. Ayrı bir tencereye yumurta ve unu koyarak çırpın, üzerine sütü ekleyerek muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin, ateşten aldıktan 5 dakika sonra pudra şekeri, vanilya ve tereyağını da ekleyerek mikserle çırpın. Krema soğuduktan sonra etimeklerin üzerine düzgün bir şekilde yayın ve üzerine cevizi serpin.

[ML® Sünger Tatlısı için tıklayın](#)