



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİMEK TATLISI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
5 Yemek Kaşığı un
2 Su Bardağı su
1 Litre süt
1 Paket vanilya
1 Paket kremşanti
6 Yemek Kaşığı şeker
1,5 Su Bardağı şeker
1 Su Bardağı süt
12 Adet TUZSUZ ETİMEK

ŞERBET İÇİN : Etimekleri ıslatmak için 1,5 su bardağı şeker ve 2 su bardağı suyu tencereye koyalım ve kaynatalım.Kaynayan şerbeti 5 dk kadar daha ocakta bırakalım ve ocağın altını kapatalım. Borcama dizmiş olduğumuz etimeklerin üzerine şerbeti kepçe yardımıyla yedirerek dökelim.

MUHALLEBLİ İÇİN: 1 lite süt,6 yemek kaşığı şeker,5 yemek kaşığı un tencereye alınır ve sürekli karıştırılarak kaynamaya bırakılır.Kaynamaya başlayan muhallebinin içine 1 yemek kaşığı margarini ve vanilyayı ilave edelim.3-5 dk kadar kaynamaya bırakıp ocağın altını kapatalım.5 dk kadar soğutalım ve muhallebimizi etimeklerin üzerine dökelim.

KREM ŞANTİ İÇİN:1 paket krem şantiyi 1 su bardağı sütle karıştırıp kıvama gelesiyeye kadar çırpalım. 25-30 dakika kadar buzdolabında bekletelim. Etimeklerin üzerine döktüğümüz muhallebimiz soğuduğu zaman krem şantiyi de üzerine dökelim. Bir gece buzdolabında bekletelim.Üzerine ceviz,fındık,antep fıstığı koyarak servis yapalım.



Fotoğraf "anka kuşu" tarafından gönderildi. 27.02.2020