



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ETİMEK TATLISI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 5 Yemek Kaşığı nişasta
- 2 Su Bardağı su
- 1 Litre süt
- 1 Paket Burçak Bisküvisi
- 2 Yemek Kaşığı un
- 1 Paket etimek
- 2 Damla Limonun Suyu

Etirmekleri borcama yanyana dizin. Şerbet malzemelerini küçük bir tencereye alıp kaynatın, hafif koyulaşınca borcama dizdiğiniz etimeklerin üzerine dökün. Muhallebi için şeker, nişasta, unu tencereye alın biraz sütle topaklanmaması için eritin. Daha sonra kalan sütü ekleyerek koyulaşana kadar orta ateşte karıştırarak pişirin. Son olarak sana margarini ekleyin ve 1 dakika daha karıştırarak kaynatın. Hazırladığınız muhallebi sosunu şerbetlediğiniz etimeklerin üzerine dökün. Muhallebi oda sıcaklığına gelince burçak bisküvileri bir poşetin içine alın, vurarak ezin. Son olarak bisküvinin tamamını tatlının üzerine yayın ve buzdolabında 1 saat kaar dinlendirin. Meyve ve çikolata ile servis yapın.