



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETİMEK TATLISI

300 Gr Sana Klasik
3 Su Bardağı sıcak su
1,5 Paket etimek
1 Paket vanilya
1 Paket margarin
1 Su Bardağı un
2 Paket krem şanti
1 Kg. süt
2 Su Bardağı şeker

Şekere suyu ekle ve kaynat ocağın tepsiye dizdiğin etimeklerin üzerine dök ayrı tencere de yağın yarısı ile unu kavur içine sütü şekerini at ve devamlı karıştır kaynayınca ocağın tepsiye bırak içine kalan yağ ve vanilyayı at mikserle 5 dk. çırp başka kaptaki 1 su bardağı süt ile krem şantiyi çırp ve soğuyan muhallebi ile karıştır etimeklerin üzerine dök çikolata ve 50 gr. margarinini benmari usulü erit soğuyunca tatlının üzerine dök ve buzdolabında bir gün beklet servise hazır.