



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ETİMEK PASTASI

- 2 su bardağı süt
- 2 paket etimek
- 3 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı pirinç unu
- 1 çorba kaşığı mısır nişastası
- 1,5 su bardağı şeker
- 2 kahve kaşığı kakao
- 1 kaşık yağ

Etmekekler ılık süte batırılıp tek sıra halinde dizilir. 2 bardak süt, un, mısır, nişastası, pirinç unu, ve şeker devamlı karıştırılarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. 2 kaşık kakao konulur, ineceğine yakın parlak olması için 1 kaşık yağ konulur.

Sıcak olarak yarısı etimeklerin üzerine sürülür. Geri kalan etimekler aynı şekilde ıslatılıp, diğerlerinin üzerine dizilir. Tekrar muhallebi sürülür. Üzerine tarçın, hindistancevizi serpilir. Bir saat buzlukta bekletilir. Sonra alt rafa indirilir. Birgün önceden yapılan etimek pastaları daha güzel olur.

