



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETİMEK TATLISI

1 Paket Etimek
1 Paket Yulaflı Bisküvi
1/2 L Süt 1 Çorba Kaşığı Un
2 Çorba Kaşığı Nişasta
1/2 Su Bardağı Şeker
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
1/2 Tatlı Kaşığı Damla Çikolata
1/5 Su Bardağı Su
İsteğe Bağlı Limon

Etimekleri borcama yan yana dizelim. Şerbet malzemelerini kaynatalım ve etimeklerin üzerine dökelim. Muhallebi için şeker, nişasta ve unu tencereye alıp biraz sütle karıştırarak açalım. Daha sonra kalan sütü ekleyelim ve koyulaşana kadar karıştırarak pişirelim. Son olarak tereyağını ekleyelim ve bir dakika daha karıştırarak kaynattıktan sonra ve etimeklerin üzerine dökelim. Bisküvileri rondodan geçirerek toz haline getirelim ve damla çikolata ile birlikte tatlının üzerine yayalım.