



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİMEK TATLISI

- 1 paket etimek
- 2 su bardağı şeker
- 2 su bardağı sıcak su
- 6 su bardağı süt
- 1 su bardağı un
- 1 çay bardağı şeker
- 1 paket krem şanti
- 2 çorba kaşığı hindistancevizi
- 1 çorba kaşığı margarin

2 su bardağı şekeri tavaya koy,ocağın altını aç. Karıştırarak şekeri erit. Tamamen eriyince 2 su bardağı sıcak suyu karıştırarak ilave et. Etimekleri borcama sıra sıra diz ve erittiğin sulu şeker karışımını sıcak sıcak etimeklerin üzerinde gezdir. Tüm etimekler ıslansın.

1 su bardağı soğuk süt ile kremşantiyi hazırla. çırpma işleminden sonra şantiyi buzdolabına koy.

Muhallebisi: 5 su bardağı süt,un, ve şekeri tencereye koy. karıştırarak pişir. Kaynamaya başlayınca 1 yemek kaşığı margarini ilave et, karıştır. Soğuyunca buzdolabındaki kram şantiyi de ilave et. 10 dakika mikser ile çırp. Etimeklerin üzerine dök. Üzerini hindistancevizi ile süsle.



Fotoğraf "latife hanım" tarafından gönderildi. 15.01.2021