



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETİMEKLİ CEVİZLİ TATLI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 6 Yemek Kaşığı un
- 2 Bardak şeker
- 6 Yemek Kaşığı krema için şeker
- 2 Yemek Kaşığı mısır nişastası
- 1 Paket krem şanti
- 1 Bardak kırılmış ceviz
- 9 Adet TUZSUZ ETİMEK
- 1 Bardak süt
- 1 Paket vanilya
- 2 Bardak su

Etirmekler bir borcama dizilir ve üzerine 2 bardak şeker ve suyla hazırladığımız şerbet sıcak sıcak dökülür. Etirmekler şerbeti çekerken bir yandan kreması hazırlanır. Krema için saydığımız malzemeler vanilya ve sana margarin hariç bir tencereye alınır. Karıştırılarak kreması pişirilir ve ocaktan almaya yakın vanilya sana margarin eklenir. Hazır olan krema sıcakken etimeklerin üzerine dökülerek güzelce yayılır. Krem şantisi yapılır artık soğumuş olan kremanın üzerine yayılır (soğumadan sürerseniz krem şanti eriyecektir) Son olarakta üzeri kırılmış ceviz ile süslenir. Buzdolabında soğumaya bırakılır.

---