



ETİMEKLİ KREMALİ KANEPE

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 6 su bardağı süt
- 1 paket tuzsuz etimek
- 1,5 çay bardağı pudra şekeri
- 2 yemek kaşığı un
- 1 kase vişne reçeli

Etmelekleri borcama dizin. 2 su bardağı süt ile ıslatın. Kreması için 4 su bardağı sütün içine 2 yemek kaşığı tereyağı, pudra şekeri ve unu koyup pişirin. Sütlü etimeklerin üzerine ılımış kremayı dökün. Minik minik karelere bölüp üzerine vişne reçeli gezdirip servis yapın.

