



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETİMEKLİ PASTA

Malzeme:

- 1 paket tuzsuz etimek
 - 1 litre süt
 - 1,5 su bardağı şeker
 - 6 kaşık un
 - 1 limon kabuğu rendesi
 - 1 kaşık tereyağı
 - 1 adet yumurta
- Şurubu:
- 2 su bardağı şeker
 - 3 su bardağı su

Yapılışı:

Etimekleri borcama dizin. Şurubu kaynatıp, kaynar halde etimeklerin üzerine dökün. Ayrı bir tencerede sütü şekerle kaynatın. Büyük bir kâseye unu, limon kabuğu rendesini ve yumurtayı koyup, unlar eriyinceye kadar karıştırın. Bunu ılık şekerli sütün üzerine boşaltıp, çırpın. Vanilya ve tereyağı koyup, karıştırın. Etimeklerin üzerine dökün. Soğuyunca buzdolabında 2-3 saat bekletin. Dilimleyerek servis yapın.
