ETİMEKLİ TATLI

Selin Kutucular

2.5 Su Bardağı Toz şekeri
2.5 Su Bardağı Su
1 Kg. Süt
3 Çorba Kaşığı Tozşeker
3 Çorba Kaşığı Mısır Nişastası
1 Çorba Kaşığı Un
2 Paket Toz Krem Şanti
1 Paket Kırmızı Bantlı Etimek

Öncelikle tatlımızın tabanını hazırlayalım. Bunun için de büyük bir borcama etimekleri tek sıra halinde dizelim. Teflon bir tavaya 2 buçuk su bardağı şekeri koyalım. Kısık ateşte rengi dönene kadar bırakalım.Rengi dönmüş şekere, 2 buçuk bardak suyu yavaş yavaş ve çok dikkatli bir şekilde ilave edelim. Şeker suda eriyene kadar tahta kaşıkla karıştıralım. Elde ettiğiniz bu karameli etimeklerin üzerine dökelim. Şimdi sıra geldi tatlımızın üstünü hazırlamaya. Bunun için bir çukur kaseye 3 çorba kaşığı şekeri, 3 çorba kaşığı mısır nişastasını ve 1 çorba kaşığı unu koyalım. Kullanacağımız 1 kilo sütün 1 su bardağı kadarını da bu karışıma ilave edelim. Bu karışımı mikser yardımıyla çırpalım. 1 kilodan kalan sütün ayrı bir tencereye alalım. Çırptığımız malzemeyi süzgeçten geçirerek bu süte katalım. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirelim. Sıcak sıcak etimeklerin üzerine dökelim. Soğuyana kadar bekleyelim.Tatlımızın en üst malzemesini hazırlamak için de iki paket toz krem şantiyi ve 1 bardak sütü mikserle katı olana kadar çırpalım. Soğuttuğumuz muhallebinin üzerine döşeyelim. Minik minik parçalara bölelim. Üstünü dilersek hindistanceviziyle ya da renkli şekerlemelerle süsleyelim. Tatlımız servise hazır.

© lezzetler.com tarif no:82736 • adı:Etimekli Tatlı • gönderen:doyurcan • indirme tarihi:13.05.2025 - 12:05