



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİMEKLİ TAVUKGÖĞSÜ

- 1 paket tuzsuz etimek
- 1 paket vanilya
- 1 lt süt
- 1 yemek kaşığı margarin
- 2 kahve fincanı şeker
- 1 Kahve fincanı un
- 1 kahve fincanı buğday nişastası
- Üzeri için:
- 1 paket krem şanti
- 1 su bardağı soğuk süt
- Şerbeti için:
- 2 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su

Derince bir tencerede süt, şeker, margarin, vanilya, un, buğday nişastası eklenerek orta ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Bu arada şerbet hazırlanır. Derin bir tencerede 2 su bardağı şeker ve 2 su bardağı su konularak kıvama gelene kadar kaynatılır. Kare bir borcama tuzsuz etimekler dizilir. Üzerine hazırlanan şerbet dökülerek yumuşaması beklenir. Etimekler yumuşayınca üzerlerine hazırlanan muhallebi yayılarak etimeklerin üzeri kapatılır. 10-15 dk soğuması beklenir. Derince bir kaptan 1 su bardağı soğuk süt ve krem şanti karıştırılarak koyulaşana kadar çırpılır. Muhallebinin üzerine, hazırlanan krem şanti dökülerek yayılır. 2-3 saat dolapta dinlendirildikten sonra soğuk olarak dilimlenerek servis yapılır.