



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

1 LİTRE SÜT

1 Su bardağı tozşeker
2 Çorba kaşığı mısır nişastası
2 Çorba kaşığı un
1 Paket vanilya
1 Adet yumurtanın sarısı
100 gr margarin
1 Poşet krem şanti
1.5 Su bardağı kayısı suyu
500 gr taze kayısı
1 Paket etimek
Süslemek için :
Antepfıstığı ve hindistancevizi

Hazırlanışı

- o Sütü, yumurta sarısını, unu, mısır nişastasını ve tozşekeri iyice karıştırıp, göz göz olana dek kısık ateşte pişirin.
- o Margarini koyup, ateşten alın ve mikserle iyice çırpıp soğumaya bırakın.
- o Soğuyunca krem şantiyi ilave edip, mikserle 5 dakika daha çırpın.
- o Etimikleri cam bir kabın içine dizin.
- o 1.5 Su bardağı kayısı suyunu ısıtıp, üzerine dökün.
- o Kayısı su ile ıslattığınız etimeklerin üzerine çekirdekleri çıkarılmış kayısıları dizin.
- o Hazırladığınız kremayı etimeklerin üzerine döküp, 1 gece buzdolabında beklettikten sonra antepfıstığı ve hindistancevizi ile süleyerek servis yapın.