



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜLLÜ ETİMEK TATLISI

2 paket tuzsuz Etimek
1 ay bardağı gül suyu
1,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Üzeri için:
1 poşet toz krem şanti
1 ay bardağı süt

Şeker, su kaynatılır. Ateşten almadan önce reçel eklenir ve soğumaya terkedilir. Etimekler tepisyeye dizilir. Üzerlerine ılık şerbet gezdirilir. Toz krem şanti ve süt mikserle çırpılır. Krema torbasına doldurulur. Her Etimeğin üzerine sıkılır.