



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE KARAMELLİ ETİMEK DOLMASI

- 8 dilim etimek
- 750 gram süt
- 3 fincan toz şeker
- 125 gram margarin
- 1 fincan un
- 1 tane vanilya
- Üzeri için
- 1 bardak file badem
- 1 fincan antep fıstığı
- 1 bardak fındık
- 1 bardak karamel sos
- 1 bardak çikolata sos
- 1 bardak hindistancevizi

Genişçe bir tencerede de unu margarin içinde iyice kavurun, diğer tarafta sütü şekerle kaynatın kavurduğunuz una yavaş yavaş çırparak ilave edin, pişene kadar çırpın ve pürüzsüz hale getirin, hazırladığınız muhallebiyi ateşe dayalı bir fırın güvecine alın, üzerine etimekleri iyice dövün ve dökün karamel sosu çikolata sosu katıp 180 derecede ısıtılmış fırında 20-25 dk. üzeri kızarana kadar pişirin, soğuduktan sonra üzerine file badem fındık fıstık ve hindistancevizi ve istediğiniz şekilde süsleyin, dilimleyerek servis yapın.

