



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇLU ETİMEK TATLISI

4-5 tane havuç  
1 su bardağı şeker  
2 çorba kaşığı nişasta  
3 su bardağı su  
1 vanilya  
1 paket etimek  
Şerbet için:  
2 su bardağı şeker  
3 su bardağı su

Önce şerbet için su ve şekeri tencereye alıp 5-10 dakika kaynatalım. Etimeleri borcama dizelim kaynayan şerbeti etimeklerin üzerine döküp çekmesini bekleyelim. Öte yandan havuçlu muhallebinin yapımına geçelim. Havuçları rendeleyip veya dilimleyip tencereye alalım üzerine 3 bardak su döküp orta ateşte yumuşayana kadar haşlayalım. Ateşten alıp suyunu süzmeden blenderdan geçirelim ve tekrar ateşe alalım. Bir kasede nişastayı sulandırıp havuçların üzerine dökelim toz şekerini de ekleyip kıvamı muhallebi kıvamına gelene kadar pişirelim. Ateşten alıp vanilya ekleyelim ve ilk sıcaklığının çıkmasını bekleyelim. Dikdörtgen kek kalıbının içine buzdolap poşeti veya streç film serelim. Üzerine biraz muhallebi dökelim yumuşayan etimekleri dikkatli bir şekilde alıp muhallebinin üzerine dizelim. Tekrar muhallebi dökelim. Bu şekilde etimekler bitene kadar devam edelim 3 kat etimek dizdim ben. Son olarak muhallebi dökelim be buzuğa atıp soğumaya bırakalım. Daha sonra buzluktan alıp ters çevirerek kalıptan çıkaralım ve dilimleyerek servis yapalım.

