



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İKİ KATLI ETİMEK TATLISI

1 paket tuzsuz etimek  
yarım paket kakaolu büskivi, tercihen piknik  
yarım bardak çekilmiş ceviz  
1 tatlı kaşığı tarçın  
Şerbet:  
1.5 su bardağı toz şeker  
2 bardak su  
Muhallebisi:  
1 litre süt  
1 su bardağı buğday unu  
1 su bardağı toz şeker  
1 paket vanilya  
2 dolu kaşık tereyağı  
2 kaşık ayçiçek yağı

Ceviz ve kakaolu büskivi ayrı ayrı blenderda çekilir, cevizle tarçın katılır ayrı ayrı kenara alınır. Dikdörtgen bir kaba, tercihen cam kaba tuzsuz etimek döşenir. Boşluklar kırılarak doldurulabilir. Bir tencerede, kısık ateşte 1.5 bardak şeker karemelize edilir. Şeker eriyip rengi kahverengine dönünce yakmadan iki bardak kaynar su dökülür. 3-5 dk. kaynatılır. Etimeklerin üzerine kaynar şerbet dökülür. Bir tencerede tereyağı eritilir, sıvı yağ eklenir, un katılır ve hafifce kavurulur. Unun rengi dönmeyecek sadece kokulanacaktır. Soğuk süt ve şeker eklenir. Karıştırılarak kaynatılır. 2-3 dk. kaynatılır. Akışkan bir muhallebi olacak. Ocaktan indirilir, vanilyası katılır, 5 dk. mikserin yüksek devri ile çırpılır. Muhallebinin yarısı etimekleri üzerine dökülüp yayılır. Tarçınlı ceviz muhallebinin üstüne döşenir. Muhallebinin kalanı eklenir, cevizin üstü kapatılır. En üstü kakaolu büskivi tozu ile kaplanır. Buzdolabında 3-4 saat soğutulup dinlendirilir. Hafif bir tatlıdır.