



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAR TATLISI

1 paket tuzsuz etimek
Şerbeti için:
2 su bardağı su
1, 5 su bardağı toz şeker
2 damla limon suyu
Kreması için:
5 su bardağı süt
6 yemek kaşığı pirinç unu
2 fincan toz şeker
1 paket vanilya
Üzeri için:
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt
Hindistancevizi

Önce şerbeti hazırlayın. Şeker ve suyu karıştırarak tencereye alın. Kaynamaya başlayınca limonu sıkın. Birkaç dakika kaynadıktan sonra ocağın altını kapatın ve soğumaya bırakın. Etimekleri borcama sırayla dizin ve üzerine şerbeti dökün. Krema için tencereye pirinç ununu, şekerini ve sütü katıp ocağın altını açın ve sürekli karıştırın. Krema kaynayıncaya 1 paket vanilyayı ekleyerek karıştırın. Kremayı sıcak sıcak etimeklerin üzerine dökün. Krem şantiyi sütle çırpın ve köpürtün. İyice soğuyan muhallebinin üzerine sürün, hindistancevizi serpip dolapta beklettikten sonra servis edebilirsiniz.

