



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAR YAĞDI HATUN TATLISI

Almanya Türk Toplumu

1 paket tuzsuz etimek
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı sıcak su
Krema için:
1 litre süt
1 paket vanilya
2 kahve fincanı şeker
5 yemek kasığı pirinç unu
1 paket krem şanti ve bolca hindistancevizi

Etimekleri bir kaba küçük küçük kırın. Bir tavaya şekerini koyun ve karamelize edin. Sıcak suyu dikkatlice dökün. Şekerini sıcak suda eriyene kadar karıştırın. Etimeklerin üstüne dökün. Bir kaptaki süt, şeker, vanilya ve pirinç ununu karıştırıp muhallebi yapın. Muhallebiyi etimeklerin üstüne dökün. Oda ısısına gelince buzdolabına koyun. İyice soğuduktan sonra krem şantiyi hazırlayın. Krem şantiyi kasığın tersiyle tatlının üstüne yayın. Bolca hindistancevizi serpin.