



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARYAĞDI

Malzemeler:

- 1 paket diyet etimek
- 2 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su
- 1 litre süt
- 8 yemek kaşığı irmik
- 8 yemek kaşığı şeker
- 2 paket krem şanti
- 1 su bardağı hindistancevizi

Yapılışı:

Etimekleri dikdörtgen bir tepsiye sıraladıktan sonra 2 bardak şeker ve su kaynatılarak üzerlerine dökülür. 1 kg. süttten ayrılan 1 bardak süt 2 paket krem şantiyle çırpılır. Buz dolabında bekletilir. Kalan süt, 8 yemek kaşığı irmik, 8 yemek kaşığı şekerle pişirilir. Şerbetli etimeklerin üzerine her tarafına yayılacak şekilde dökülür ve tam soğuması beklenir. Soğutulmuş etimekli tatlının üzerine krem şanti muntazam br şeküde bıçak yardımıyla yayılır ve bol hindistancevizi serpilir. Buzdolabında bekletilir.

[ML® Karyağdı Bisküvisi için tıklayın](#)
