KREM ŞANTILI ETIMEK TATLISI

MALZEMELER

1 paket etimek
7 yemek kaşığı irmik
7 yemek kaşığı şeker
1 limonun kabuklarının rendesi
1 bardak şeker
2 bardak su
1 paket krem şanti
1 bardak süt
hindistancevizi

HAZIRLANIŞI

Etimekler borcama dizilir.1 bardak şeker tencereye konulup eriyip kahverengi bir renk alınca üzerine 2 bardak su ilave edilip karışıtırılır. Su döküldüğü zaman eriyen şeker sertleşir. Kaynayarak sertleşmiş şeker, eriyince etimeklerin üzerine dökülür.diğer bir tarafta irmik süt şeker ve rendelenmiş limon kabuğu pişirilip etimeklerin üzerine dökülür. Buzdolabında soğtulduktan sonra 1 bardak soğuk süt ile hazırladığımız krem şanti üzerine dökülüp üstüde hindistancevizi ile kaplanır.



Fotoğraf "anka kuşu" tarafından gönderildi. 27.02.2020

© lezzetler.com tarif no:2499 • adı:KREM ŞANTILI ETIMEK TATLISI • gönderen:zumZUM • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:32