



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU ETİMEKLI TATLI

MALZEMELER

1 bardak şeker
1/2 bardak su
1 paket etimek
2 adet muz
1 kaşık margarin
1/2 kilo süt
1 kahve fincanı un
1 kahve fincanı şeker
1 paket vanilya

HAZIRLANIŞI

Önce şeker ve su 15 dakika kadar kaynatılır. Bir payreks kalıba dizilmiş etimeklerin üzerine bu şerbet dökülür. Diğer tarafta un, süt, şeker ve bir kaşık margarin karıştırılarak muhallebi kıvamına getirilir, pişeceğine yakın vanilya ilave edilir. Tencerenin altı kapatılır. Etimeklerin üzerin halka halka doğranmış muzlar dizilir. İlnmiş olan muhallebi bütün kabı kaplayacak şekilde yapılır ve kaşıkla düzeltilir. Soğuduktan sonra servis yapılır.