



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NESKAFELİ ETİMEK TATLISI

1 küçük kase ceviz
1 paket nescafe 3ü 1 arada
2,5 bardak şeker
1 litre süt
1 paket etimek
1 paket krem şanti
1 paket sakızlı muhallebi
125 Gr Sana Klasik

Sakızlı muhallebi pişirilir içine yağ konulur soğuduktan sonra içine krem şanti katılarak karıştırılır.daha sonra şeker ve nescafebir tavada eriyene kadar karıştırılır daha sonra içine 1,5 su bardağı su konulur kaynayınca altı kapatılır,etimeklerin üstüne dökülür.daha sonra muhallebi üstüne dökülür.