



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VEJETERYAN ETİMEK TATLISI

12 adet tuzsuz etimek

Şerbeti için:

1.5 su bardağı şeker

2 su bardağı su

Muhallebisi için:

1 litre süt

6 yemek kaşığı şeker

1 paket vanilya

1 yemek kaşığı tereyağ

6 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı mısır nişastası

Üzeri için:

1 paket krem şanti

1 su bardağı (200ml) süt

2 su bardağı sıcak su ile 1,5 su bardağı şekeri minik bir tencereye alarak kaynattım. Kaynamaya başladıktan 5-6 dk. sonra altını kapatarak. Şerbeti 10 dk kadar beklettim. Bu arada da genişçe bir borcama 12 tane etimeği güzelce sıraladım. Kepçe yardımı ile şerbeti etimeklerin her yerine gelecek şekilde dağıttım. Etimekler ıslanırken hemen muhallebiyi hazırlamaya başladım. Tarifin aslında malzemeler 750ml süte göre verilmişti ama ben tepsim geniş olduğu için 1 litre süt ile hazırladım. Eğer sizde küçük bir tepsiye yapıyorsanız etimek sayısına göre malzemenizi ayarlayabilirsiniz. 1 litre sütün içine vanilya ve tereyağı hariç tüm muhallebi malzemelerini ekledim ve iyice çırpıttıktan sonra kaynayanaya kadar karıştırarak muhallebiyi hazırladım. Kaynamaya başladıktan sonra vanilya ve tereyağı ilave ederek 2-3 dk kadar daha karıştırdım ve ocağı kapattım. Muhallebi 5 dakika kadar dinlendikten sonra etimeklerin üzerine dökerek yüzeyini düzelttim. Krem şantiyi tatlının üzerine dökmeden önce iyice soğuması için tatlıyı beklemeye aldım. Eğer muhallebinin soğumasını beklemezseniz krem şanti eriyerek kötü bir görüntü oluşturur bu nedenle soğuduğundan emin olmadan krem şantiyi eklemeyin. Soğuyan tatlının üzerine 1 su bardağı süt ile hazırladığım krem şantiyi hazırlayarak sürdüm. Üzerini streç film ile kapatarak buz dolabına kaldırdım. Bu tatlıyı bir gün buzdolabından beklettikten sonra servis etmelisiniz. Üzerine tercihinize bağlı olarak ceviz ya da antepfıstığı serpererek servis edebilirsiniz.