



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ VE MEYVE SOSLU ETİMEK TATLISI

12-15 adet etimek

Şerbeti için:

2 su bardağı vişne suyu

1 su bardağı toz şeker

Kreması için:

1 litre süt

2 paket Pakmaya Vanilyalı Tarçınlı Puding

Vişne jölesi için:

3 su bardağı vişne suyu

3 yemek kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası

1 çay bardağı toz şeker

1 paket Pakmaya Meyveli Sos (Orman Meyveli)

Süslemek için:

1 paket Pakmaya Çikolatalı Sos

2,5 su bardağı süt

Dondurulmuş vişne taneleri

Taze nane yaprakları

Şerbeti için vişne suyu ile şekeri tencereye aktarın. Birkaç taşım kaynatın. Ocaktan alın, 10 dakika bekleyin.

Etimekleri ortalama 20x30 cm'lik dikdörtgen bir kalıba yan yana ve iki kat olacak şekilde dizin.

Üzerine vişneli şerbetten kepçe yardımı ile gezdirerek dökün.

Kreması için sütle iki paket Pakmaya Vanilyalı Tarçınlı Puding'i tencerede karıştırın. Orta ateşte, birkaç taşım kaynatın. Ocaktan alın, iyice çırpıp vişne şerbeti ile tatlanmış etimeklerin üzerine yayın. Vişne jölesini hazırlayana dek pudingli etimeği oda ısısında bekletin.

Vişne jölesi için tüm malzemeyi tencerede çirpin. Orta ateşte birkaç taşım kaynatın. Ocaktan alın, iyice çırpıp oda ısısında soğuyan pudingin üzerine yayın. Buzdolabında birkaç saat bekletin.

Servis yapmadan önce Pakmaya Çikolatalı Sos ile 2,5 bardak sütü tencereye aktarın. Orta ateşte, sos kıvamında pişirin. Ocaktan alın. Soğuyunca dilimlediğiniz etimekli tatlının üzerine dökün. Dondurulmuş vişne taneleri ve taze nane yaprakları ile süsleyip servis yapın.

