



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI EKMEK KADAYIFI

<https://yemek.name>

Tabanı için:
10 adet tuzsuz etimek
2 su bardağı su
15 yemek kaşığı şeker
Muhallebisi için:
1 litre süt
7 yemek kaşığı irmik
1 paket vanilya
Üstü için:
2 su bardağı süt
2 paket krem şanti
Hindistancevizi

Etmekekler kare veya dikdörtten bir tepsiye dizilir.
Şeker ve su koyu kıvam alana kadar kaynatılır.
Şerbet etimeklerin üzerine dökülüp ağzı bir kapakla kapatılıp şerbeti çekmesi sağlanır.
Bu sırada bir tencerede süt, vanilya ve irmik sürekli karıştırılarak muhallebi pişirilip soğutulur.
Pişirilen krema etimeklerin üzerine dökülüp düzeltilir.
Soğuk süt ile krem şantiler çırpılır.
Muhallebinin üzerine kremşanti yayılır.
Servis yapılmadan önce buzdolabında iyice soğutulur.
Üzerine hindistan cevizi serpilerek servis edilir.

Not: Şerbet kaynatılarak yapılırsa rengi daha açık oluyor. Şekeri karamelize ederek de tatlıyı yapmak mümkün.
Şeker yapışmaz tavada yakıp üzerine su ilave edip karıştırıldığında yanık şekerin koyu rengi etimekleri daha çok ekmek kadayıfına benzer gösteriyor.

