

## Etimek Tatlisi

### Malzemeler

2 tepeleme yemek kasigi un  
1 tepeleme yemek kasigi nisasta (bugday ya da misir olabilir )  
4 yemek kasigi toz seker  
3 bucuk su bardagi sut  
100gr margarin ya da tereyagi  
2 tane cignenen damla sakizi yoksa vanilya olabilir  
1 paket kizarmis ekmek dilimleri (etimek )  
Serbeti icin:  
1 bucuk su bardagi tozseker  
2 bucuk su bardagi su

### Yapilisi

Tencereye 1 bucuk su bardagi toz sekeri koyup ocagin altini kisiktan biraz yuksek acarak karmelize edelim yani rengi acik kahve olana kadar eritelim.Rengini cok koyulastirmayalim cunku yanik tadi oluyor.Sekerin yarisindan fazlasi eriyip karmel haline geldikten sonra dikkatlice once bir bardak suyu dokelim. Azar azar dokelim ki yanan sekere su dokuldugunde sicriyor.Seker sertlesip fokurdayacaktır. Biraz eriyince kalan suyu da ilave edip kisik ateste butun seker eriyene kadar arada karistirarak serbeti hazirlayalim.Buyuk dikdortgen cam kaliba etimekleri dizelim.Uzerine serbeti kepce ile dokerek her yerine yayalim.Kremasi icin un, nisasta, seker ve sutu karistirip ocaga koyalim.Muhallebi kivamina gelene kadar karistirarak pisirelim.Damla sakizlarini ve margarinini ekleyip kisik ateste hepsi eriyene kadar karistirarak pisirmeye devam edelim.Pisen muhallebiyi cirpma teli ya da mikserle 1-2 dakika iyice cirpalim.Serbetini cekmis kizarmis ekmeklerin ustune kremayi dokup ustunu duzeltelim.  
Hindistan cevizi serpip buzdolabinda en az 2 saat sogumaya birakalim.AFIYET OLSUN :)