

Etimekli Tatli

Malzemeler

1 paket tuzsuz etimek
1 kg sut
1 yumurta
5 yemek kasigi un
5 yemek kasigi toz seker
1 paket vanilya
2 kasik tereyagi
Serbeti icin;
3 su bardagi toz seker
3 su bardagi su
1 kasik limon suyu
Uzerini suslemek icin; ceviz veya hindistan cevizi

Yapilisi

Etimekleri servis tabagina tek sıra dizilir. Diger tarafta seker ve suyu ocaga koyup kaynatalir. Kaynadiktan 5 dakika sonra limon sikalim. Serbet sicakken etimeklerin uzerine gezdirelim.

Sut, yumurta, seker, unu cirpip ocakta pisirilir. Uzeri goz goz olunca 5 dakika daha karistirarak pisirelim. Ocakta aldiktan sonra tereyagi ve vanilyayi koyup karistiralim. serbetledigimiz etimeklerin uzerine yayalım. Uzerini susleyip servis yapalım. Afiyet olsun...