

Karamelli Etimek Tatlisi

Malzemeler

1 paket tuzsuz etimek
1,5 su b.i toz seker
2 su b. sicak su
1 tatli k. limon suyu
1 litre sut
1 kahve fincani un
1 kahve fincani nisasta
2 kahve fincani seker
50 gram tereyag veya
2 parca damla sakizi veya 1 paket vanilya
2 avuc dolusu findik - badem karisimi
3 yemek k. toz seker

Yapilisi

1 paket etimek bir kaba dizilir.
Toz seker ocakta eritilir. Seker karamel rengi alinca 2 su bardagi su eklenir. Seker katilasacaktır, karistirinca eriyecektir. Limonsuyunu ekleyelim. 5 dakika kaynatin ve ocaktan alin. Iliyinca etimeklerin uzerine dokun.
Sut, un, nisasta ve seker ile muhallebi pisirin. Kaynayinca damla sakizini un gibi dovun ve muhallebinin icine atin erisin.
Ocaktan alinca tereyag veya margarini icine koyun. Mikser ile 5-6 dakika cirpin.
Etimeklerin uzerine dokun. Soguyunca buzdolabina alin.
Krokan hazirlamak icin, findik ve badem karisimini tavada biraz pembelestirin.
Sekeri ekleyin ve kisik ateste eriyip badem ve findiklari yapistirincaya kadar tutun.
Yagli kagit uzerine alin. Soguyunca rondo veya robottan gecirin.
Servis yapmadan once muhallebinin uzerine serpin.
Tatliyi servis yapin.