



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI SULTAN LOKMASI

Malzeme

- 1 paket hazır pasta tabanı
- 1 kâse galeta unu
- 1 muz
- 10 yemek kaşığı bal
- 200 gr krema (1 küçük kutu hazır krema)
- 4 yumurtanın akı
- Yarım su bardağı süt
- 2 su bardağı sıvı yağ
- 6 yemek kaşığı tozşeker
- 15-20 tane ceviz içi

Hazırlanışı

Pasta tabanının alt ve üst kısmını düz bir zemin üzerinde yan yana koyun. Bir çay bardağı ile yuvarlaklar halinde kesin. Bu küçük pasta tabanlarını önce yumurta beyazına sonra galeta ununa buladıktan sonra kızgın yağda 3-4 saniye kızartın ve düz bir kaba çıkartın. Üzerlerine birer yemek kaşığı bal dökün; dilimlenmiş muz ve kıyılmış ceviz yerleştirin. Krema ile toz şekeri çırparak elde ettiğiniz kremayı pasta tabanlarının üzerine paylaşın ve servis yapın.



Fotoğraf "pazartesi sendromu" tarafından gönderildi. 10.06.2019