ELMALI LOKUM

1 kg süt
3 kahve fincanı un
3 kahve fincanı şeker
1 paket vanilya
Yarım paket margarin
2 adet elma
1 tatlı kaşığı tarçın
1 çay bardağı ceviz
1 su bardağı hindistancevizi

süt şeker ve unu karıştırarak orta ateşte pişiriyoruz. Kaynarken içine yarım paket margarini atıyoruz ve ılımasını bekliyoruz. ılıdıktan sonra mikserle 5 dk çırpıyoruz. Çırpdıktan sonra tepsinin altına hindistançeviziyle kapatıp tepsiye döküyoruz ve soğutuyoruz.elmayı pişirip içine tarçını alıyoruz. Tatlımız soğuduktan sonra büyük kareler halinde kesip hindistan cevizi dökülü bir tabağa tek tek alıp içine pişirdiğimiz elmalı harçtan içine bir kaşık koyuyoruz ve rulo halinde sarıyoruz ve buzlukta bir saat bekletiyoruz daha sonra buzluktan alıp ruloları istediğimiz büyüklükte kesiyoruz.

© lezzetler.com tarif no:94541 • adı:Elmalı Lokum • gönderen:palyaço • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:21