FINDIKLI ÜÇGEN LOKUM

1 litre süt
1 su bardağı un + 1 yemek kaşığı
1,5 su bardağı toz şeker
75 gram tereyağı
1 yemek kaşığı nişasta
1 paket vanilya
Bolca hindistancevizi
1 kase fındık içi

Bir tencereye; un, toz şeker, ve nişastayı alın. Sütü yavaş yavaş ekleyerek pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar karıştırın.
Tencereyi ocağa alıp orta dereceli ateşte karıştırarak pişirin. Muhallebi kıvamını alınca tereyağı ve vanliyayı ilave edip 2-3 dakika karıştırarak pişirin.
Tencereyi ocaktan indirin ve mikserle 4-5 dakika çırpın.
Fırın tepsisinin tabanını hindistanstan ceviziyle kaplayın.Hazırladığınız muhallebiyi hindistancevizinin üzerine yayın.
Muhallebi oda sıcaklığında soğuduktan sonra buzdolabına kaldırıp 4-5 saat bekletin.
Sürenin sonunda muhallebiyi dolaptan çıkarın ve üçgenler elde edecek şekilde dilimleyin. Her bir üçgenin arasına fındık serpip diğer üçgeni üzerine kapatarak hazırlayın. Üzerine hindistancevizi ya da fındık serpin.
Rulo şeklinde hazırlamak için;
Muhallebiyi yaklaşık 5*5 cm ölçüsünde kareler bölün. Her karenin ortasına fındık koyup rulo yapın.
Tüm muhallebi bitene kadar aynı işlemi yapın.
Servis tabağına aldığınız lokumların üzerine fındık serpip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:60109 • adı:Fındıklı Üçgen Lokum • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:08.05.2024 - 17:18