FISTIKLI SARAY LOKUMU

4 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
1 su bardağı pudra şekeri
125 gr margarin
1 paket labne peynir
1 paket vanilya
1 paket kremşanti
1 su bardağı hindistancevizi
2 su bardağı ıspanak keki kırıntısı

Teflon tencerede 2 su bardağı süt, 4 yemek kaşığı dolusu un karıştırarak lapa pişirelim. Hafif ılınınca cam kaba alıp küp doğranmış margarin, pudra şekeri mikser yardımıyla lapaya yedirelim. Krema yavaş, yavaş şekillenmeye başlayınca labne peyniri katıp çırpmaya devam edelim. Kremaya 1 paket şanti ekleyerek mikserle çırpma işlemine devam edelim ve kremayı buzdolabında 2 saat bekletelim. Sonraki işlem tezgaha streç film serip önce göz kararı hindistancevizi üzerini örtecek şekilde ıspanak keki kırıntısı ve uç kısmına kaşık yardımıyla kremayı uzunlamasına serelim. Strecin iki ucundan kaldırarak rulo şeklini verelim. Bu işlemi krema bitene kadar uygulayalım buzdolabında saklayalım.

© lezzetler.com tarif no:119755 • adı:Fıstıklı Saray Lokumu • gönderen:mecbure • indirme tarihi:29.03.2024 - 16:21