



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## KAYMAKLI PAŞA LOKUMU

1 su bardağı un  
300 gr kaymak  
125 gr margarin  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı fındık  
1 litre süt  
1 paket vanilya  
50 gr Hindistancevizi

125 gr margarin, 1 su bardağı un kavrulur ve devamlı karıştırılarak üzerine 1 litre süt dökülür. 1 su bardağı şeker eklenir. İyice koyulaşınca 1 paket vanilya konulur. Ocaktan alınıp pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırılır. Geniş bir tepsi bol hindistancevizi ile kaplanır ve muhallebi üzerine dökülüp eşit şekilde yayılır. Buzdolabında soğumaya bırakılır. Soğuyan muhallebinin üzerin kaymak sürülür ve fındıkla kaplanır. 3'er parmak kalınlığında şeritlere ayrıldıktan sonra rulo şeklinde sarılır.