# SULTAN LOKUMU

https://yemek.name

İçi için:
5 yemek kaşığı ceviz
1 çay kaşığı tarçın
Üzeri için:
Hindistancevizi

Katı yağ ve un kokusu çıkana kadar kavrulur.
Üzerine çeker ilave edilip eriyene kadar karıştırılır.
Yavaş yavaş süt ilave edilerek muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırılır.
İyice koyulaştığında altı kapatılıp mikserle çırpmaya devam edin.
Bir gece buzdolabında beklettiğiniz muhallebiden ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, içine tarınlı ceviz karışımında koyup şekil verin.
Son olarak hindistancevizine bulayarak servis tabağına alın.



© lezzetler.com tarif no:130544 • adı:Sultan Lokumu • gönderen:neva'da • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:49