



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AFYON LOKUMU (AFYONKARAHİSAR)

- 100 Gr Sana Mutlu Aile
- 1 Bardak süt
- 2 Su Bardağı iri dövülmüş ceviz
- 1 Paket vanilya sekeri
- 4 Fincan un
- 1 Litre süt
- 1 Paket krem santi
- 1 Su Bardağı seker
- 2 Su Bardağı hindistancevizi

Un bir tencereye konulur, azar azar süt ilave edilerek iyice karıştırılıp, ocaga konur, muhallebi kıvamına gelmek üzereyken, sekeri ilave edilir, iyice karıştırıldıktan sonra vanilya sekeri ve margarin de ilave edilir, koyu kıvamlı bir muhallebi olacaktır, eğerki muhallebiniz pütürlü olduysa, mikserle cirpin, o pütürler gidicektir. Dikdörtgen bir firin tepsinine Strec folyoyla kaplayın, üzerine bolca hindistancevizi serpip koyu kıvamdaki muhallebiyi tepsiye yayın ve sogumasını bekleyin. Muhallebi soguduktan sonra, 1 paket krem santiyi 1 bardak soguk süt ile iyice cirpin, kıvamını alan kremsantiyi sogumus muhallebinin üzerine yayın. İri dogranmis cevizleri kremsatinin üzerine serpistirin, bir bicak yardimiyla dikdörtgen tepsinin tam ortasından uzunlamasına kesip iki parmak genisliginde seritler keserek rulo yapin, dövülmüş Antepfistigiyla süsleyip servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 20.08.2020