



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AFYONKARAHİSAR LOKUMU

<https://www.sabah.com.tr>

- 1 litre süt
- 1 su bardađı Őeker
- 4 fincan un
- 1 paket vanilya Őekeri
- 1/3 paket margarin
- 2 su bardađı Hindistan cevizi
- 1 bardak süt
- 1 paket krem Őanti
- 2 su bardađı iri dövülmüŐ ceviz

Öncelikle un bir tencereye konulur, azar azar süt ilave edilerek iyice karıŐtırılır ve ocağa konur.

Muhallebi kıvamına gelmek üzereyken Őekeri ilave edilir.

İyice karıŐtırıldıktan sonra vanilya Őekeri ve margarin de ilave edilir. Koyu kıyamlı bir muhallebi olacak, eğer ki muhallebiniz pütürlü oluyorsa mikserle çırparak ptrleri giderin.

Dikdörtgen bir fırın tepsisine streç folyoyla tepsiye yayın ve soğumasını sağlayın.

Muhallebi sođuduktan sonra, 1 paket sođumuŐ muhallebinin üzerine yayın.

İri dođranmıŐ cevizleri krem Őantinin zerine serpiŐtirin, bir bıçak yardımıyla dikdörtgen tepsinin tam ortasından uzunlamasına kesip iki parmak geniŐliđinde seritler keserek rulo yapın, dövülmüŐ Antep fıstığıyla süsleyip servis yapabilirsiniz.

Not: Muhallebili tepsi bir gece buzdolabında bekletilirse, rulo yapmak daha kolay olacaktır.

