



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AFYON LOKUMU

1 litre süt
1 su bardağı şeker
1 su bardağı un
100 gram margarin
1 paket vanilya
Krem şanti
1 su bardağı süt krem şantiyi kıvama getirmek için kullanacağız
Tabanı için:
Hindistancevizi
Üzeri için:
Fıstık ve ceviz

Sütü, unu ve şekerini 2 dakika karıştırıp ocağa alıyoruz.

Kıvam alana kadar karıştırıyoruz. Kıvam koyulaşınca ocağı kısıyoruz.

Muhallebimiz kaynayınca ocağın altını kapatıp margarin ve vanilyayı ekliyoruz.

Kıvamın akıcı olması için 8-10 dakika mikserle karıştırıyoruz.

Fırın tepsisinin tabanına Hindistan cevizi serpiştirip muhallebiyi bu fırın tepsisinin içerisine yayıyoruz.

Buzdolabında 3 saat bekletiyoruz.

Muhallebinin üzerine dokunduğunuzda elinize yapışmıyorsa muhallebiyi dolaptan alalım içerisine krem şantiyi sürelim.

İspatulayı biraz ıslatarak kullanırsanız daha düzgün bir şekilde krem şantiyi sürebiliriz.

1 gün buzdolabında kalırsa daha lezzetli olur.

Dolaptan çıkardığımız muhallebimizi iki parmak genişliğinde şeritler halinde keserek rulo yapıyoruz.

Eğer muhallebinizde çatlama olursa üst üste koyup iki katlı yapabilirsiniz.

Lokumlarımızın üzerine fıstık koyarak sunuma hazır hale getiriyoruz.

Not: Muhallebinin topaklanmaması için mikser yardımıyla çırpmalısınız. Muhallebiyi tepsiye döktükten sonra mutlaka buzdolabında saklamalısınız. Dilerseniz muhallebiyi kakaolu yapabilirsiniz. Tatlınızı 1 gece dolapta bekletmeniz daha iyi sonuçlar almanızı sağlar. Tatlınızı süslerken ceviz, fındık gibi kuruyemişler kullanabilirsiniz.

