



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ LOKUM TATLISI

Muhallebisi için:

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı + 2 yemek kaşığı un

4 yemek kaşığı kakao

1 litre süt

2 yemek kaşığı tereyağı

Tabanı için:

1 paket pötibör bisküvi

Arası için:

1 paket toz krem şanti

1 su bardağı süt

Pötibör bisküviyi mutfak robotundan geçirerek öğütün.

Dikdörtgen tepsinin dibini streç filmle kaplayın.

Öğüttüğünüz bisküvileri streç filmin üzerine yayın.

Un, kakao ve şekeri sos tenceresinde karıştırın.

Bir yandan tel çırpıcıyla hızlı hızlı çırparak sütü yavaş yavaş ilave edin.

Sütün tamamını ekledikten sonra tencereyi ocağa alın.

Yüksek ateşte sürekli çırparak muhallebi kıvamına kadar pişirin.

Ocaktan aldığınız muhallebinin içine tereyağını ilave edip iyice karıştırın.

Muhallebiyi bisküvilerin üzerine her tarafı eşit olacak şekilde yayın ve soğumaya bırakın.

Oda sıcaklığına gelen tatlıyı buzdolabına koyup sertleşmesi için bekletebildiğiniz kadar bekletin.

Süt ve krem şanti tozunu çırpıp kremayı hazırlayın.

Buzdolabından çıkardığınız tatlının üzerine kremayı yayın.

Tatlıyı boyuna dört parçaya bölüp, her parçayı da enine üçe ayırın.

Bu parçaları rulo haline getirin. Arzu ederseniz üzerine biraz daha öğütülmüş bisküvi ya da kakao serpererek görüntüsünü güzelleştirebilirsiniz.

