ÇAKMA LOKUM

5 su bardağı süt
1 su bardağı un
1 su bardağı şeker
100 gr. margarin
1 pa. krem şanti
1 su bardağı hindistancevizi
1 çay bardağı ceviz
4 adet yumurta
2 su bardağı un
1,5 su bardağı şeker
yarım su bardağı ıspanak püresi
2 tatlı kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 fincan şeker
2 yemek kaşığı un
2,5 su bardağı süt
2 yemek kaşığı pirinç unu

Ispanağın Hazırlanması:
Yumurtayı derin bir kaba alıp, üzerine şeker ekleyip mikserle iyice çırpın.
Nişasta, vanilya ve ıspanak püresini ekleyip karıştırın ve yağlanmış dikdörtgen fırın kabına dökün ve pişirin.
Pişen ıspanaklı keki soğutup, robottan geçirip bir kap içerisine alın.
Lokumun Hazırlanması:
Unu ve margarini sos tenceresine alıp kavurup, azar azar sütü ekleyip,şekerini de ilave edip muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.
Kare fırın tepsisini sana yağı ile güzelce yağlayıp,üzerine muhallebiyi dökün.
Muhallebinin üzerine tarifine göre hazırladığınız krem şantiyi sürüp, robottan geçirdiğiniz ıspanaklı pastadan her yerini örtecek şekilde serpiştirin.
İri dövülmüş cevizleri de ekleyip,tatlıyı uzunlamasına şeritler halinde kesip,daha sonra kısa şeritler halinde kesip, rulo yapın.
Yaptığınız ruloların bir kısmını hindistancevizine bir kısmını ıspanaklı karışıma bulayıp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:92687 • adı:Çakma Lokum • gönderen:nev zat • indirme tarihi:15.05.2024 - 23:33