



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

CENNET LOKUMU

1 adet yaş maya
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
1 çorba kaşığı pudra şekeri
Alabildiği kadar un
İç için:
2 su bardağı süt
1 çay bardağı şeker
2 çorba kaşığı nişasta
1 paket vanilya
Üzeri için:
Pudra şekeri

Hamur malzemesi bir araya getirilir. Orta sertlikte bir hamur yapılır. Üzeri kapatılır. Yaklaşık 1 saat dinlendirilir. Bu arada iç malzemesi pişirilerek katı bir muhallebi yapılır. Dinlenen hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, avuç içinde çay tabağı kadar açılır. Ortasına 1 tatlı kaşığı muhallebi konur. Hamur kenarlardan ortaya doğru toplanır ve yuvarlanır. yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 20 dakika dinlendirilir. Sonra 185 derece fırına verilir. Hafif kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkınca pudra şekeri serpilir.