



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ SÜT LOKUMU

Çiğdem Engin

3 su bardağı süt  
8 çorba kaşığı irmik  
8 çorba kaşığı şeker  
1 poşet krem şanti (toz halde)  
1 çorba kaşığı hindistancevizi  
Bulamak için:  
Hindistancevizi  
Üstü için:  
Çilek reçeli veya dilediğiniz bir reçel

Şeker irmik ve süt ocakta koyulaşana kadar karıştırılarak pişirilir. Kaynayınca ocaktan alınarak soğumaya bırakılır. İyice soğuduktan sonra toz krem şanti ve Hindistan cevizi eklenip elle yoğrulur. Biraz dinlendirilir. Cevizden daha iri parçalar kopartılarak yuvarlanır. Hindistan cevizine bulanır. Ortası çukurlaştırılarak çilek reçeli konulur. Buzdolabında soğutulularak servis yapılır. Not: Tatlıyı sulandırmaması için reçel servise yakın bir zamanda konulmalı.

