



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI SADRAZAM LOKUMU

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 kilogram süt
1,5-2 su bardađı un
1 paket vanilya
1 paket krem Őanti
1.5 su bardađı Őeker
1.5 yemek kaŐığı tereyağı
1 su bardađı hindistancevizi
İç için:
3 adet elma rendesi
1 su bardađı ceviz
1 ay kaŐığı tarçın

Süt, un ve Őekeri tencereye koyup karıŐtırın. Orta ateŐte muhallebi kıvamına gelip göz göz olunca altını kapatın. Vanilyayı ve tereyağını ilave edin. 5-6 dakika boyunca blender ile çırpın. Krem Őantiyi de ilave ederek 2-3 dakika boyunca yeniden blender ile çırpın.

Fırın tepsisini ıslatın ve her tarafına eŐit Őekilde Hindistan cevizi serpin. Muhallebiyi tepsinin her tarafına eŐit Őekilde dökün ve 1 gün boyunca dolapta bekletin.

Elmaları rendeleyip bir tavaya koyun. 1 kaŐık Őekerle beraber 5-6 dakika karıŐtırın ve altını kapatın. İçine biraz tarçın ve cevizleri de ilave ederek harmanlayın.

Bu harcı dilimlenmiŐ muhallebilere birer kaŐık koyup sarın. Dilerseniz zerine ceviz koyarak servis edebilirsiniz.

