



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIK KREMİ İLE DOLDURULMUŞ LOKUM

- 1 yumurtanın sarısı
- 1 su bardağı çırpılmış krema
- 3 çorba kaşığı toz yeşil fıstık
- 3 çorba kaşığı toz şeker
- 2 çorba kaşığı süt
- 2 adet gül lokumu
- 1 top dondurma
- 10'ar gram kayısı sos
- 10'ar gram vişne sos

Fıstık krema için yumurta sarısı, süt ve toz şekeri ısıya dayanıklı bir kaba alıp benmari usulü sıcak suyun üzerine oturtun. Çırparak kıvam kazandırın. Toz fıstık ve çırpılmış kremayı ekleyin. Çırparak krem şanti kıvamına getirip ocaktan alın. Gül lokumlarını iyice yoğurduktan sonra yufka gibi açın. İçine fıstık krem doldurarak muska şeklinde katlayın. Lokumları servis tabağına alın. Kayısı, vişne sos ve dondurma ile servis yapın.

