



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU RULO SULTAN LOKUMU

<https://www.droetker.com.tr>

1 paket Dr. Oetker Sultan Lokumu Tatlısı
3 su bardağı süt
1 poşet Dr. Oetker Gourmet Kakao
25 g tereyağı
1 poşet Dr. Oetker Kaymak Tadında Şanti
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
Kalıp:
Dikdörtgen kalıp (18x30 cm)

Hindistancevizini kalıbın tabanına her tarafına eşit gelecek şekilde serpin. Sütü bir tencereye alın. Üzerine tatlı karışımı ve kakaonun tamamını ilave edin. Orta ısıdaki ocakta sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve tereyağını ekleyin. 3 dakika daha karıştırarak pişirin. Süre sonunda ocaktan alın ve bekletmeden kalıptaki Hindistan cevizlerinin üzerine gezdirerek dökün. Yemek kaşığı arada ıslatarak ve kaşığı fazla kaldırmadan dikkatlice yayın. Soğuk sütü çırpma kalıbına alın. Üzerine kaymak tadında şantiyi ilave edin. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Kalıptaki sultan lokumu tatlısının üzerine yayın. Buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin. Buzdolabından alıp uzun kısımlarından bıçak ile 5 cm genişliğinde şeritler kesin. Spatula ile bu şeritleri rulo şeklinde sarın, servis tabağına alın ve servis yapın.

