



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARTOPU LOKUMU

125 Gr Sana Klasik
1 Su Bardağı şeker
1 Su Bardađı un
2 Adet damla sakızı
1 Su Bardađı çilek
2 Paket vanilya
1 Litre süt

Sana klasik bir tencerede eritilir.üzerine un eklenip kokusu çıkana kadar kavrulur.sütü ilave ederek sürekli karıştırın, kaynamaya yakın şekeri, damla sakızını,vanilyayı ilave edip 4-5 taşım kaynatıp ocaktan alın.mikserle 5 dakika çırpıp,meşrubat bardaklarına alın, ılıdıktan sonra buzdolabında 4-5 saat bekletin. Buzdolabından alıp bardakların üst kısmına su koyup hafifçe sallayarak bardaktan çıkartın.ıslatılmış bıçak yardımıyla dilimleyip hindistan cevizine bulayıp servis tabağına alın. Çilekleri blendırdan geçirip muhallebinin üzerine koyun.
