



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKMALIK LOKUM

1 su bardağı irmik
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
3-5 su bardağı süt
Üzeri için:
Hindistancevizi

Geniş bir tencereye irmik ve toz şekerini alalım. Üzerine azar azar süt dökelim ve karıştıralım. Tencereyi ateşe alalım. Orta ateşte dibine tutmaması için sürekli karıştırarak pişirelim. Muhallebi kıvamına gelince ateşten alalım. Vanilyayı ekleyelim ve iyice çırpalım. Muhallebimizi kare büyük bir kabın içine boşaltalım. Ben küçük kaselere boşalttım. İsterseniz o şekilde yapabilirsiniz, ama büyük boy daha pratik olacaktır. Şimdi muhallebimizi 1 saat kadar soğumaya bırakalım. Tamamen soğuyunca kabın içinden çıkaralım ve küp küp dilimlere keselim. Bir kaseye bol hindistancevizi dökelim. Lokumlarımızı hindistan cevizine bulayıp servis tabağına alalım ve servis yapalım.

