



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

LOKUM

- 1 paket sade krem şanti
- 7 yemek kaşığı ile irmik
- 3 su bardağı süt
- 6 yemek kaşığı ile şeker
- 2 yemek kaşığı ile nişasta
- 1 vanilya
- 1 su bardağı hindistancevizi

Sütü, şekeri, irmiği, vanilyayı ve nişastayı tencerede kaynayana kadar karıştırın. Soğuyana kadar arada bir karıştırın.

Tamamen soğuduğunda buzdolabına koyun ve bir gün bekletin.

Ertesi gün dolaptan çıkarınca kremşantiyi toz olarak üzerine dökün ve tekrar yoğurun.

Ceviz kadar parçalar koparın ve yuvarlayıp hindistancevizine batırın.

Servis kabına dizdikten sonra tekrar buzdolabına koyun ve 5-6 saat kadar bekletin.

