



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKUM TATLISI

Fevziye Sürmeli

- 1 kilo süt
- 3 paket mısır nişastası
- Vanilya
- Hindistancevizi
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 2 tane krem şanti
- 1 su bardağı ceviz ya da badem içi
- 1 tatlı kaşığı tereyağı

Süt, nişasta, yağ şeker vanilya ile karıştırarak muhallebi yapın. İlyınca içine krem şantiyi ilave edip mikserle 10 dakika çırpın. Cam bir kabı ıslatıp, hindistan cevizini kapatacak şekilde serpin. Üzerine muhallebiyi dökün. Dolapta 4 saat bekletin. Uzun şerit halinde kesin. İkiye bölün. Ceviz ya da badem içini serpin. Rulo sarıp servis tabağına dizin.

