



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKUM TATLISI

1 litre süt
2 ay bardağı un
2 ay bardağı toz şeker
50 gram tereyağı
1 kase hindistancevizi

Un, şeker ve sütü tencerede bir araya getirin.
Kaynayana kadar çırparak pürüzsüz bir kıvam elde edin.
Koyulaşan malzemeye tereyağını ekleyin.
Yeniden 10 dakika kadar ırpıttığınız tatlıyı ıslattığınız cam fırın kabına dökün.
Ilınan tatlıyı buzdolabında en az 4 saat, mümkünse bir gece dinlendirin.
Tatlıları parçalamadan bıçak yardımıyla içinde Hindistan cevizi bulunan geniş bir kaba çıkarın.
Bıçağınızı her seferinde ıslatarak lokumları dilimleyip güzelce hindistancevizine bulayın.
Servis tabağına dizdiğiniz lokumları dilediğiniz gibi süsleyip servis edin.

