



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU LOKUM

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 2 Yemek Kaşığı nişasta
- 5 Adet muz
- 1 Çay Bardağı fıstık
- 1 Paket vanilya
- 4 Yemek Kaşığı un
- 1 Su Bardağı şeker
- 1 Su Bardağı hindistan cevizi
- 1 Litre süt

Un nişasta şeker ve vanilyayı tencereye koyup,sütünü ilave ediyoruz.Kaynayınca kadar karıştırıyoruz 1-2 dakika kaynatıp margarini ekliyoruz ve altını kapatıyoruz. Mikserle 2-3 dakika kadar çırpıyoruz. Islatılmış borcama döküyoruz. Dolapta 3-4 saat bekletiyoruz. Daha sonra istediğimiz büyüklükte kesip arasına ikiye böldüğümüz muzı koyup sarıyoruz. Hindistan cevizine bulayıp üzerini ceviz,fındık ya da fıstıkla süslüyoruz
