



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ CEVİZLİ LOKUM

Muhallebisi için:

1 kilo süt

10 yemek kaşığı un

10 yemek kaşığı şeker

1 paket vanilya

Yarım paket margarin

Bol hindistancevizi

1 paket orman meyveli krem şanti

1 su bardağı süt

Ceviz

İlk olarak muhallebisini yapıyoruz.

Tüm malzemeleri bir tencereye ekleyeyip orta ateşte kaynayana kadar karıştırarak pişiriyoruz.

Sonra dikdörtgen borcamımıza ilk olarak her yerini kaplayacak şekilde hindistan cevizi yayıyoruz.

Ondan sonra onun üzerine muhallebimizi döküyoruz.

O sırada 1 su bardağı süt ile krem şantimizi çırpıyoruz ve muhallebinin üzerine de krem şantimizi yaydırıyoruz.

En son olarak da robottan iri kıyımlı geçirdiğimiz cevizlerimizi de üzerine döktükten sonra dikdörtgen şekillerle halinde bölüp yuvarlıyoruz.

