



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PADIŞAH LOKUMU (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Kg. Süt
3 Yemek Kaşığı Un
50 Gr. Margarin
1,5 Su Bardağı Şeker
1 tutam damla sakızı
1 paket Hindistancevizi

Margarin, 3 yemek kaşığı unla kavrulur, 1 kg. sütü ve daha sonra 1,5 su bardağı şekeri ilave edilir, son olarak da damla sakızı koyulur.

Kaynatılır, soğuduktan sonra mikserle çırpılır.

Tepsiye hindistancevizi yayılır, üzerine yapılan muhallebi dökülür ve dolapta soğumaya bırakılır.

Küçük lokumlar halinde servis yapılır.

