



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PADIŞAH LOKUMU

Özlem Kalın

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağından 2 yemek kaşığı fazla un
- Hindistancevizi
- 2 su bardağı soğuk süt (ıslatmak için)
- Krema için:
- 2,5 su bardağı süt
- 1 paket vanilya
- 4 kaşık un
- ½ su bardağı toz şeker

Krema malzemelerini küçük bir tencerede karıştırıp iyice koyulaşık kaynayanaya kadar ocakta pişiriyoruz. Krema piştikten sonra bir kenara alıp soğumasını bekliyoruz. Bir kaptaki şeker ve yumurtayı köpük köpük olana kadar çırpıyoruz. Sonra da un ve kabartma tozunu ekleyip kek hamurunu elde ediyoruz. Fırın tepsisine yağlı kağıt serip üzerine hamuru incecik bir şekilde yayıyoruz. 170 - 180 derece fırında üzeri pembeleşene kadar pişiriyoruz. Kek pişer pişmez fırından çıkarıp uzunlamasına ikiye kesiyoruz. Daha sonra kek soğumadan hemen rulo şeklinde sarıyoruz çünkü soğuduktan sonra sarmak zor olur. Sonra iyice soğuyan ve koyulaşık kremamızı rulo haline gelen keki açıp ortasına sürüyoruz ve tekrar sarıyoruz. Böylece içleri kremalı iki adet rulo elde etmiş oluyoruz. Bu ruloları yaklaşık 2 cm genişliğinde kesiyoruz. Önce süte batırıp ardından her tarafını Hindistan cevizi bulayarak kek kağıtlarının içinde servis tepsisine diziyoruz.

