



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PADIŞAH LOKUMU

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

6 adet yumurta
5 kahve fincanı şeker
6 kahve fincanı un
2 kahve fincanı süt
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 paket hindistan cevizi
2 su bardağı süt (ruloğu ısılatmak için)
Kreması için:
2 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
3 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 paket vanilya

Yumurta, toz şeker ve süt, köpük köpük olana kadar mikserle çırpılır. Un elenir, üstüne vanilya ve kabartma tozu eklenir. Karışıma katıldıktan sonra karıştırılır. Fırın tepsisi margarinle yağlanır ve hazırlanan karışım dökülerek düzeltilir. 170 derece fırında pişirilir. Ilıdıktan sonra 16 kareye bölünür. Her kare 2 parçaya ayrılır. Kızarmış yüzlerine bir tatlı kaşığı krema sürülür, rulo yapılır. Önce süte, sonra hindistan cevizine batırılarak servis tabağına konur. Arzu edilirse arasına muz veya çekilmiş ceviz konulabilir. Süt, un ve şeker bir tencereye konur ocak üzerinde karıştırılarak koyu muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Margarin, vanilya ve pudra şekeri katılarak ocaktan alınır, iyice soğutulur.

Not: Ölçüler büyük fırın tepsisi içindir.

