



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PRENSES LOKUMU

Damla sakız aromalı vanilya  
3 su bardağı süt  
10 yemek kaşığı irmik  
6 yemek kaşığı şeker  
1 poşet krem şanti  
Üzeri için  
Hindistancevizi  
Şeker süsleri

Sütü şekeri irmiği bir tencereye alalım karıştırarak pişirmeye başlayalım. Koyulaşmaya başlayınca biraz daha pişirerek altını kapatalım ve bir kaba alıp karıştırarak soğutalım. Soğuduktan sonra krem şantiyi ve damla sakızlı vanilyayı ilave ederek önce bir kaşık yardımı ile karıştırıp ardından mikser yardımı ile çırpalım. Şimdi sıra şekil verme işinde elimizi ıslatarak elimize ufak parçalar halinde alarak yuvarlayalım ve hindistan cevizine ve şekerlemelere bulayıp servis kabına alalım. Elinize yapışabilir ellerinizi sık sık ıslatmanız gerekebilir. Hazırlanan lokumları dolapta soğuduktan sonra servis edebilirsiniz.

