



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SADRAZAM LOKUMU

Nazlı Sevda Helvaciođlu

- 1 kg süt ½ paket margarin (125 gr)
- 1 su bardađı un (200 ml)
- 1 su bardađından 1 parmak eksik toz Őeker
- 1 paket vanilin
- 1 paket (2'li) krem Őanti
- 2 bardak sođuk süt
- 3 adet muz
- 2 su bardađı hindistancevizi

Öncelikle krem Őantiyi soğuk süt ile çırpıp hazırlayarak buzdolabında iyice soğutalım. Ayrı bir tencere içinde margarin eriterek unu ilave edip unun kokusu çıkana kadar kavuralım. Ardından süt ve toz Őeker ekleyerek muhallebi kıvamı alana kadar piŐirelim. (muhallebimiz iyice katı kıvamda olmalı) Ardından vanilin ekleyerek mikser ile 5 dakika çırpalım. Büyük dikdörtgen fırın tepsiyi içine yağlı kağıt serip tüm zemini hindistan cevizi ile kaplayalım. PiŐen muhallebiyi spatula yardımı ile tepsiye düzelterek dökelim.(YavaŐ yavaŐ dökelim ki hindistan cevizi altta kalsın ve muhallebi ile karıŐmasın) Biraz oda ısısına gelen muhallebinin üzerine krem Őantiyi sürüp bu Őekilde buzdolabında iyice kalıp gibi donması için 1 gece dinlendirelim. Servis yapmadan önce tatlı tepsi ebadında keselim. (Ben dikeyde 5 yatayda 3 parçada kestim ve 15 adet sarma elde ettim) Kestiđimiz parça ebadında muz dilimi kesip muhallebi üzerine yerleŐtirip saralım.

Not: Margarin oranı muhallebinin iyi kıvam almasını, yağlı kağıt tatlıyı rahat sarmamızı sağlıyor.

