



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY LOKUMU

150 gr margarin
10 yemek kaşığı şeker
1 litre süt
1 paket vanilya
1 bardak hindistancevizi
1 bardak badem
2 yemek kaşığı nişasta
10 yemek kaşığı un

Muhallebi için margarin ve unu tencereye alıp kokusu çıkana kadar kavuralım.
Şekeri vanilyayı ve soğuk sütü yavaş yavaş ilave edip karıştırarak pişirmeye devam edelim.
Topaklanmamasına dikkat edelim.
Büyükce bir tepsiye hindistan cevizi serpip üzerine muhallebiyi düğün bir şekilde yayalım.
Dolapta soğumasını bekleyelim.
Soğuduktan sonra üzerine tekrar hindistan cevizi serpip dilimleyelim.
Rulo şeklinde sarıp tekrar hindistancevizine bulayarak, üzerine badem batırıp, servis yapalım.

Not: Eğer mümkünse 1 gece önceden yapıp dolapta dinlendirilirse daha güzel olur.