



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN LOKUMU

Nezaket Balcı

3 su bardağı süt
7 yemek kaşığı toz şeker
7 yemek kaşığı irmik
1 paket toz krem şanti
80 gr hindistancevizi

Derin bir tencereye süt toz şeker ve irmiği koyun. Tencereyi ocağın üzerine alın. Sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Karışımı ocaktan alın, ılımaya bırakın. Daha sonra toz krem şantiyi ekleyin, iyice karıştırın. Buzdolabında 35-40 dakika kadar bekletin. Karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın, elinizde yuvarlayın. Son olarak sultan lokumlarını Hindistan cevizine bulayın. Sultan lokumlarını servis tabağına dizin. Soğuk olarak servis edebilirsiniz.

