



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTAN LOKUMU

<https://www.elele.com.tr>

1 litre süt
2 su bardağı un
1.5 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
45 gr tereyağı
Hindistancevizi
Yaban mersini

Unu içi yapışmaz yüzeyli bir tencereye alın. Kısık ateşte 7-8 dakika kavurun. Tencereyi ocaktan alıp unu ılındırın. Sütü una yavaşça ekleyip iyice karıştırın. Şekeri ilave edip karışım koyulaşana kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alıp margarin ve vanilyayı ilave edin. Mikserle 15 dakika çırpın. Kenarları yüksek olan bir tepsiye bol Hindistan cevizi serpin. Hazırladığınız tatlıyı tepsiye döküp üzerini kaşığı tersiyle düzleyin. Buzdolabında 2 saat bekletin. Tatlıyı küçük karelere kesin. Karelere Hindistan cevizi bulayıp yuvarlayın. Üzerlerine yaban mersinlerini batırıp servis yapın.

