



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN LOKUMU

Malzeme:

1 litre süt

125 gram Teremyağ Ballı

1 su bardağı Bizim Mutfak Un

1 su bardağı toz şeker

1 paket Bizim Mutfak Vanilya

Üzeri için :

2 su bardağı rendelenmiş hindistancevizi

Süt ve tozşekeri sos tenceresine alın. Şeker iyice eriyinceye kadar kaynatın. Ayrı bir tencerede Teremyağı eritip unu ekleyin ve pembe bir renk oluncaya kadar kavurun. Un rengini değiştirdikten sonra sütü yavaş yavaş ekleyin. Sütün tamamını ekledikten sonra birkaç dakika daha karıştırıp ocağın altını kapatın. Oldukça kalın bir muhallebi (hamur) elde etmiş olacaksınız. Hamur hafif soğuduktan sonra buzdolabında en az 3 saat soğutun. 3 güne kadar buzdolabında muhafaza edebilirsiniz. Düz bir tabağın içine Hindistancevizi rendesini dökün. Hamuru buzdolabından alın ve elinizle ceviz büyüklüğünde yuvarlayıp hindistancevizine bulayın. Soğuk servis yapın. Aklınızda Bulunsun: Teremyağ ile yapabilirsiniz.
