



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN LOKUMU

1 Paket Sana Klasik
0,5 Kase ceviz
1 Kase bisküvi kırıntısı
1 Paket vanilya
0,5 Kase tarçın
2 Su Bardağı şeker
1 Litre süt
2,5 Su Bardağı un

1 paket margarin ve unu tencerede margarin eriyip unun kokusu çıkana kadar kavuralım. Sütü azar azar ekleyip unun topaklanmaması için sürekli karıştıralım. Kaynayıp koyu bir muhallebi kıvamına gelince ocaktan alalım. Vanilyasını ve şekerini de ekleyip şeker eriyene kadar karıştıralım, mikserle 10 dk kadar da çırpalım. Buzdolabında katılaşması ve soğuması için en az 2-3 saat kadar bekletelim. Şekillendirme aşamasında, bir tabağa su koyup elimizi bu suya batırıp karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparalım. Elimizde yuvarlayıp içine ceviz+tarçın karışımından koyalım ve yuvarlayalım. Bisküvi kırıntılarını bulayıp ortalarına da kürdan batırıp servise sunabiliriz.