



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTAN LOKUMU

125 Gr Sana Hamurışı
1 Kase hindistancevizi
1 Adet vanilya
1 Kase ceviz
1 Kg. süt
1 Bardak şeker
1 Bardak un

Margarin ile unu kavurun, üzerine sütü ve şekeri ilave ederek çırpıcı ile karıştırın. Sonra tahta kaşıkla devamlı karıştırarak muhallebiyi pişirin. Muhallebi pişince 1 paket vanilya ilave ederek mikser ile 5 dakika çırpın. Fırın tepsisini ısıtın, muhallebiyi tepsiye eşit kalınlıkta dökün. Biraz soğuyunca buzdolabına koyun. Muhallebiyi buzdolabında 3-4 saat bekletin. Tatlıyı 20 eşit kareye bölün. Bir tabağa hindistan cevizi dökün, üzerine spatula yardımıyla çıkardığınız muhallebiyi koyun. Hindistan cevizine bulanmış muhallebinin içine ceviz koyduktan sonra rulo yapıp servis tabağına alın. Not: muhallebiyi uzun süre dolapta bekletirseniz sertleştiği için muhallebiyi kaldırmak daha kolay oluyor. Muhallebiyi tepside içine malzeme koyup rulo yaptıktan sonrada hindistancevizine bulayabilirsiniz.