



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN LOKUMU

1 bardak un
Yarım paket margarin
1 litre süt
1 paket krem şanti
bir miktar hindistancevizi
bir miktar ceviz

Un ile margarin kavrulur. Sonra bir litre süttten 1 bardak süt ayrılır kalan kavrulan una ilave edilir ve kısık ateşte koyulaşana kadar pişirilir. Sonra hindistancevizi serpilmiş tepsiye dökülür. 2-3 saat dolapta bekletilir. Bir yandan da ayrılan sütle beraber kremşanti hazırlanır. tatlı soğuduktan sonra üzerine kremşanti ve ceviz koyulur. Tatlı çok büyük olmayan karelere bölünür ve dolanır.