



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ BİSKÜVİLİ LOKUM

- 50 Gr Sana Klasik
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 Paket krem şanti
- 1 Litre süt
- 9 Adet kakaolu pötübör bisküvi
- 1 Parça damla sakızı
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Paket vanilya
- 1 Su Bardağı un
- 1,5 Su Bardağı toz şeker

Büyük boy borcam kaba robotta un haline getirdiğiniz bisküvileri yayın. 1 su bardağı sütle krem şantinizi çırpıp buzdolabında bekletin. Bir tencereye süt,un,vanilya ve yumurta sarısı alıp kısık ateşe oturtun. Karıştırarak karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocaktan alıp margarinini ilave edin ve sıcaklığıyla içinde eritin. İliyan muhallebiyi mikserle bir kaç dakika çırpın. Hazır olan muhallebiyi bisküvilerin üzerine dikkatlice boşaltın ve buzdolabına alın. Soğuduktan sonra çıkarıp üzerine hazırladığınız krem şantiyi yayın küçük dilimler halinde kesip rulo yapın. Tatlınız servise hazır.