



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ LOKUM (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Kg. Süt
1 Su Bardağı Şeker
4 Yemek Kaşığı Un
4 Yemek Kaşığı Nişasta
Kibrit Kutusunun yarısı kadar margarin
1 paket Krem Şanti

Puding şeklinde pişirilir. 5 dakika margarin ile çırpılır. Soğuduktan soğuduktan sonra ayrı ayrı ufak tepsilere antepfıstığı, hindistancevizi ve Kakaolu bisküvi ufalanıp koyulur. Krem Şanti ilave edilir. Bir gece buzdolabında bekletilir. Şekil verilip, servis yapılır.

