



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YALANCI AFYON LOKUMU (AFYONKARAHİSAR)

- 1 litre süt
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 çorba kaşığı margarin
- 1 poşet krem şanti
- 2 paket hindistancevizi
- Yeterince Antepfıstığı ya da fındık
- 1 su bardağı süt (krem şanti için)

1lt süt içersine un ve şeker ekleyerek muhallebiyi karıştırarak pişirin. Ocaktan almaya yakın margarin ve vanilya ekleyip mikserle iyice çırpın.

Büyükçe bir borcamın tabanına hindistan cevizi serin üzerine muhallebiyi dökün. Muhallebi soğuduktan sonra 1 bardak süt ile hazırladığınız krem şantiyi muhallebinin üzerine yayın. Tatlıyı 1 gece buzdolabında bekletin. Daha sonra ince şeritler halinde keserek dikdörtgen oluşturup sarın. Ortasına fıstık ya da fındıkla servis edebilirsiniz.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 09.03.2021