

Afyon Lokumu

Malzemeler

1 kg sut

Vanilya

1 kahVe fincani seker

1 kahVe fincani un

1 yemek kasigi tereyag

Vanilya

Antep fistigi yada ceviz

Hindistan cevizi

Istenirse krem santi

Yapilisi

Tencereye 1 kg sutu ve sekerle unu koyun. Muhallebi kivaminda olucak pismesine yakin vanilyayi atin ve devamlı karistirin, pistikten sonra tereyegini koyun icine ve blenderdan gecirin. Boylece hem daha iyi oluyor kivami hem topak hic kalmamis oluyor.

Buyuk dikdortgen borcama altina ister antep fistigi dovulmus ister hindistan cevizi ile bulayin uzerine de hazirladigimiz muhallebiyi dokun sogusun, sonra uzerine ister krem santi yapin surun ister tekrar hindistan cevizi, antep fistigi ya da ceviz serpin.

Borcamin boy kismindan 3 e ya da 4 e bolun.

Spatula ile kaldirip bir dlim boyunda rulo yapacakmis gibi sarin ve kesin. Susleyip servis yapin.