

## Hindistan Cevizli Lokum

### Malzemeler

25-30 gr tereyag

1 su bardagi un+ 1 yemek kasigi nisasta

4-5 corba kasigi toz seker

2 su bardagi sut

vanilya

### Yapilisi

Bir tencerede tereyag ve un 1-2 dk. kavrulur.

Uzerine seker eklenir, karistirilir.

Azar azar ut eklenerek ve surekli karistirarak pisirilir.

Oldukca koyu bir muhallebi oluyor.

Ocaktan inince vanilya ve 1 kasik hindistan cevizi eklenir, biraz cirpilir.

Oda sicakligina geldikten sonra dolapta dinlendirilir.

lyice soguduktan sonra 1 tatli kasigi yardimi ile parcalar alinir, el hafif islatilarak yuvarlanir.

Elinizi cok fazla islatmayin, yuvarlamasi zor oluyor.

Hazirlanan yuvarlaklar hindistan cevizi serpilmis bir kap icinde sallanarak her tarafinin hindistan cevizine bulanmasi saglanir.

Servis edene kadar buzdolabinda bekletilir.