

Kakaolu Lokum

Malzemeler

1 kilo sut
1 su bardagi toz seker
1 su bardagi un
4 yemek kasigi kakao
50 gram margarin
Uzeri Icin ;
1 paket krem santi
1 su bardagi sut
Hindistan cevizi

Yapilisi

Oncelikle genisce bir tencerenin icine sut, seker, un ve kakaoyu koyup topaklanma olmadan koyulasana kadar karistirin. Koyulasan muhallebinin altini kapatip, 50 gram margarini icine atarak eritin. Ardindan buyukce borcami alip elinizle islatin ve her yerine hindistan cevizi serpistirin. .Sonra muhallebiyi borcama dokun. Soguyan muhallebiyi 1-2 saat buzdolabinda bekletin. Krem santiyi 1 su bardagi sutle hazirlayin. Iyice donmus olan muhallebinin uzerine hazirlamis oldugumuz krem santiyi dokun. Krem santinin kivama gelmesi icin 1 saat kadar buzdolabinda tekrardan bekletin ve istediginiz buyuklukte spatula yardimi ile rulo seklini verin. servis tabagina koyarak sevdiklerinizle afiyetle yiyebilirsiniz:) ellerimize saglik