

Sadrazam Lokumu

Malzemeler

1.5 su b. un

1.5 su b. toz seker

1 paket kakao

2 paket hindistan cevizi

1 lt. sut

Kremasi icin

1 paket krem santi

1 su bardagi su

Yapilisi

Sut,un,kakao ve sekeri karistirip orta ateste muhallebiyi pisirelim,vanilyayi koyelim ve blenderdan gecirelim. 5 dk. boyunca.(puf noktası da bu, blender lokum gibi olmasını sağlıyor)

Hindistan cevizi dösenmiş fırın tepsisine düzgünce yayalım ve soğumaya bırakalım.

Krem santiyi hazırlayalım ve tamamen soğumuş olan tatlinin üzerine yayalım ve istediğimiz boyutlarda seritler halinde kesip rulo yapalım. Üzerini dilediğimiz gibi süsleyelim ve servis yapalım.