

Sadrazam Lokumu

Malzemeler

4 yumurta
1 su bardagi toz seker
1 paket kabartma tozu
1 su bardagindan 2 kasik kadar fazla un
Kremasi icin:
2.5 su bardagi sut
1 paket vanilya
4 kasik unyarim su bardagi seker
Hindistan cevizi
Islatmak icin 2 su bardagi soguk sut

Yapilisi

Oncelikle krema malzemelerini kucuk bir tencerede iyice karistiriyoruz, iyice koyulasip kaynayana kadar ocagimizda pisiriyoruz. Krema pistikten sonra bir kenara alip kremanin sogumasini bekliyoruz. Bu sirada ara sira dibi tutmasin karistirmakta fayda var. Diger taraftan seker ve yumurtayi kopuk kopuk olana kadar cirpmaya devam ediyoruz. Sonrasinda un ve kabartma tozunu ekleyip, kek hamurunu elde ediyoruz. Firin tepsisine yagli kagit serip uzerine hamuru incecik bir sekilde her tarafina yayiyoruz. 170 derece firinda uzeri pembelesene kadar pisiriyoruz. Kek piserken firinin kapagini acmayin ya da kurdan batirmayin. Kek piser pismez firindan cikarip uzunlamasına ikiye kesiyoruz. Daha sonra kek sogumadan hemen rulo seklinde sarıyoruz. Cunku soguduktan sonra sarmak zor olur. Sonrasinda iyice soguyan ve koyulasan kremamizi rulo haline gelen keki acip ortasına suruyoruz ve tekrar sarıyoruz. Boylece icleri kremali iki adet rulo elde etmis olduk. Bu rulolari yaklasik 2 cm genisliginde kesiyoruz. Once sute batirip ardından her tarafini hindistan cevizine bulayarak kek kagitlarinin icine yerlestiriyoruz. afiyet olsun