

Saray Lokumu

Malzemeler

1 litre sut

1,5 su bardagi un

1,5 su bardagi seker

150 gr. margarin

1 paket vanilya

1 su bardagi hindistan cevizi

1 su bardagi badem ya da ceviz, findik fistik da olabilir.

Yapilisi

Muhallebi icin margarin ve unu tencereye alip kokusu cikana kadar kavuralim.

Sekeri vanilyayi ve soguk sutu yavas yavas ilave edip karistirarak pisirmeye devam edelim.

Topaklanmamasina dikkat edeliniz.

Buyukce bir tepsiye hindistan cevizi serpip uzerine muhallebiyi duzgun bir sekilde yayiniz.

Dolapta sogumasini bekleyeliniz.

Soguduktan sonra uzerine tekrar hindistan cevzi serpip dilimleyelim.

Rulo seklinde sarip tekrar hindistan cevzine bulayarak, uzerine badem batirip, servis yapaliniz.

1 gece onceden yapip dolapta dinlendirilmesi tercihimizdir