

Sultan Lokumu

Malzemeler

4 su bardagi sut
1 paket (250 gr) margarin,
2 su bardagi seker
1 paket vanilya
2 su bardagi + 2 yemek kasigi un
Ceviz
Tarcin

Yapilisi

Once unla yagi kavurun. sekeri ekleyip kavurmaya devam edin. Sutu azar azar ekleyin, cirparak pisirin. Oldukca yogun bir muhallebi kivamina gelip pisince ocaktan indirin. Hemen vanilyayi ekleyip 10 dk cirpin. Buzdolabinda en az 2-3 saat bekletin. Soguyunca her birinden ceviz buyuklugunde parcalar alin, icine ceviz + tarcin karisimindan koyup kapatın ve yuvarlayin. Lokumlari hindistan cevizi serpilmiş tepsiye dizin. her tarafının hindistan cevizine bulanmasını sağlayıp, kurdan batirin. servis edene kadar buzdolabında saklayın...