

# Bisküvi Arasında Sultan Lokumu Tatlısı

20 adet



çok pratik

yaklaşık 30 dakika



## Malzemeler:

### Malzemeler:

- 1 paket Dr. Oetker Sultan Lokumu Tatlısı
- 2,5 su bardağı süt
- 25 g tereyağı
- 40 adet sade petit beurre bisküvi

## 1 Karışımın hazırlanışı:

Sütü bir tencereye alın. Üzerine tatlı karışımını ekleyin ve orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısip tereyağını ekleyin. 3 dakika daha sürekli karıştırarak pişirin. Süre sonunda ocaktan alın ve 15-20 dakika arada karıştırarak soğutun.

## 2 Şekillendirme:

Süre sonunda soğuyan karışımdan 1 yemek kaşığı kadar alın. 1 adet bisküvinin ortasına koyun. Tatlı kaşığı yardımı ile kenarlara doğru yayın. Üzerine ikinci bir bisküvi kapatıp kenarlarını Hindistan cevizine bulayın. Diğer bisküvileri de aynı şekilde hazırlayıp servis tabağına sıralayın. Buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapın.