

Irmikli Sultan Lokumu



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja (od 2 dl)**pšenicnog griza
- **2 pune kašike**brašna
- **1-1,5 šolja**šecera
- **5 šolja**mlijeka
- **1**vanilin šećer
- **1 kašika**putera

i još:

- **po ukusu**sjeckani orasi, pistaci,
- bademi, lješnjaci...
- kokosovo brašno

Priprema

U tavi propržiti griz i brašno. Pržiti oko 4 minute, uz neprestano miješanje. Dodati šećer i vanilin šećer, pa odmah sipati mlijeko (neprestano miješati, da se ne stvore grudice)! Kada krem dobije gustinu, maknuti i dodati puter. Promiješati i ostaviti da se prohladi (ne treba biti potpuno hladno za oblikovanje)!

Od smjese oblikovati kuglice, pa svaku uvaljati u kokosovo brašno. Prilikom oblikovanja kuglica, potrebno je često kvasiti ruke.

U sredini svake kuglice prstom napraviti udubljenje, pa u isto staviti sjeckane orahe, pistace, lješnjake...

Dobro ohladiti u frižideru, pa poslužiti!

Savet

Ovaj jednostavan turski desert e vas, sigurno, oduševiti okusom!