



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ SARMA MUHALLEBİ

Eyüp Sevinç

2,5 su bardağı süt
1 su bardağı un
½ su bardağı toz şeker
1 su bardağı kırılmış ceviz içi
½ su bardağı rendelenmiş hindistancevizi
½ su bardağı çırpılmış krema veya kaymak
Süsleme için;
½ su bardağı çilek
1 adet kivi

2 su bardağı süt ve şekeri derin bir tencerede kaynatın. Ayrı bir yerde un ve kalan sütü karıştırın ve karışıma ilave ederek 3-4 dakika pişirin. İyice koyulaşınca ocaktan alıp mikserle çırpın. Hindistancevizini tepsiye yayın ve üzerine hazırladığınız karışımı 1 cm kalınlığında yayın. İyice soğuduktan sonra üzerine krema sürüp ceviz içi serpin. Rulo şeklinde sarıp meyveler eşliğinde servis yapın.

