



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KAKAOLU SULTAN SARMASI

4 Yemek kaşığı Kakao
1 Poşet Krem Şanti
Krem Şantisi İçin;
1 Su bardağı Süt
4 Su bardağı Süt
1 Tatlı kaşığı Tereyağı
Yarım Su bardağı Toz Şeker
1 Su bardağı Un
1 Paket Vanilya
Hindistancevizi

Fırın tepsisine ya da dikdörtgen bir borcama bolca hindistan cevizini serpin. Geniş bir tencereye süt, un, şeker ve kakaoyu alıp muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Tereyağı ve vanilya ekleyerek mikser ile 3-4 dakika çırpın. Hindistan cevizi serptiğiniz tepsinize ince olacak şekilde dökün. Bir kaşığı ıslatıp üzerini düzeltin. Oda sıcaklığında bekletip oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına koyun ve 1-2 saat bekletin. Krem şantiyi sütle çırparak hazırlayın. İnce şekilde muhallebinin üzerine yayın. Tatlınızı buzdolabında bir gece bekletin. İstenilen büyüklükte dikdörtgen dilimler kesin ve rulo şeklinde sarıp, servis yapın. Kakaolu sultan sarması hazır.

