



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANKARA SARMASI

1 litre süt
1 su bardađı un
1 su bardađı toz Őeker
4 parça damla sakızı
1 paket vanilya
1 yemek kaŐığı tereyağı
1,5 paket kakaolu bisküvi

Unu, sütü ve Őekeri derin bir tencere içerisine alalım.

Damla sakızlarını iki kaŐığın arasında ezdikten sonra sütün içerisine atalım.

Ocağın altını açıp sürekli karıŐtırarak 15 dakika kadar piŐirin.

Kaynamaya baŐladıktan sonra 2-3 dakika daha piŐirip ocaktan indirin.

içerisine tereyağı ve vanilyayı atıp biraz daha karıŐtırın.

Ptibr bisküvileri un haline gelene kadar rondo içerisinde çekip kare ve derin bir tepsinin zeminini eŐit bir Őekilde serpin.

PiŐirdiđinin muhallebiyi kaŐık yardımıyla acele etmeden un haline getirdiğiniz bisküvilerin üzerine yayın.

Acele ederseniz muhallebi biskvilerinizin üzerine çıkıp karıŐabilir.

Tüm muhallebiyi yaydıktan sonra üzerine streç film çekip buzdolabında bir gece dinlendirin.

Buzdolabından çıkardığınız uzun Őeritler Őeklinde kesin rulo haline getirerek servis edin.

