



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANKARA SARMASI

Malzeme:

2 paket kakaolu bisküvi

8,5 su bardağı süt

1 kutu toz kremşanti

1 paket Bizim Mutfak Vanilya

1,5 su bardağı Bizim Mutfak Un

1 su bardağı çekilmiş ceviz içi

7 su bardağı sütü tencereye alın. İçine 1,5 su bardağı tozşeker, 1 su bardağı un ve vanilyayı ekleyin. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Bisküvileri mutfak robotunda un haline gelene kadar çekin. Dikdörtgen şeklindeki tepsiye eşit şekilde yayarak iyice bastırın. Pişirdiğiniz muhallebiyi sıcak olarak bisküvilerin üzerine dökün. Tepsiyi buzdolabında bekleterek soğutun. Diğer tarafta 1,5 su bardağı süte iki poşet kremşantiyi ekleyerek mikserle çırpın. Kremşantiyi soğumuş tepsinin üzerine eşit şekilde yayın. Üzerine cevizleri ilave edin. Tepsideki karışımı bıçakla boyuna tam ortasından iki eşit parçaya ayırın. Daha sonra enine yedi eşit dikdörtgen olacak şekilde altı kere kesin. 14 parça haline getirin. Her parçayı spatula yardımı ile kıvrarak kaldırın. Servis tabağına rulo şeklinde dizerek servis yapın.



Fotoğraf "napolyon" tarafından gönderildi. 04.03.2021