



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURÇAK SARMASI

1 litre süt
1 su bardađı un
1 su bardađı toz Őeker
1 yemek kaŐığı vanilya
100 gram margarin
1 paket burçak bisküvi
İç malzemesi ;
1 su bardađı süt
1 çay bardađı dövülmüŐ ceviz
1 çay kaŐığı tarçın
1 paket krem Őanti

Bir tencereye unu, Őekeri ve sütü koyup muhallebi kıvamına gelene kadar piŐirelim. Altını kapatınca vanilya ve margarin ekleyelim. Mikserle 15 dakika çırpalım. Bisküvileri robota koyup un haline getirelim. Büyük fırın tepsisine bisküvileri tepsi görünmeyecek Őekilde yayalım. stne kaŐıkla muhallebiyi yayıp üstünü düzeltelim. Soğumasını bekleyelim. Sođuyunca dolaba koyup 3,4 saat dinlendirelim. Tatlı dolapta soğurken krem Őantiyi stle çırpalım. Bir kasede ceviz ve tarçını karıŐtıralım. Sođuyan tatlıyı çıkarıp üstüne krem Őantiyi sürelim, tarçınlı cevizi serpelim. Sonra boyundan 2 eninde 8 parçaya bölüp rulo sarıp servis yapalım. Sođuk servis yapalım.