



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI CEVİZLİ SARMA

1 litre süt
9 yemek kaşığı tozşeker
7 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 adet damla sakızı
Hindistancevizi
Ceviz içi

Soğuk süte, tozşekeri, unu, dövülmüş damla sakızını ve 1 tatlı kaşığı tereyağını ilave edip, iyice çırpalım. Tencereyi ocağa koyup, koyu muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirelim. İnce kenarlı bir tepsiyi hafifçe ıslatıp, muhallebiyi bir parmak kalınlığında olacak şekilde döküp, buzdolabında soğutalım.

1-2 saat sonra buzdolabından çıkartıp, el büyüklüğünde kareler keselim.

Bolca hindistancevizi serpilmiş bir tepsiye bir parça tatlı koyup, içine kıyılmış ceviz içi serptikten sonra rulo şeklinde saralım.

Diğer parçaları da aynı şekilde hazırlayıp tabağa dizerek, soğuk olarak servis yapalım.