



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU MUZLU SARMA

- 125 Gr Sana Klasik
- 1 Bardak un
- 1 Paket kakaolu bisküvi
- 1 Bardak şeker
- 1 Adet isteğe göre damla sakızı
- 2 Adet muz
- 1 Litre süt

Derin bir tencerede margarini eritin, unu ekledikten sonra yaklaşık 5 dakika kavurun. Kullandığınız tencere teflon olursa daha rahat edersiniz. Burada ununuzu yakmamaya ve sürekli karıştırmaya dikkat edin. Un hafif pembeleştiğinde yavaş yavaş sütü ilave edin. Ardından şekeri koyun ve karıştırarak ocakta pişirmeye devam edin. Kaynamaya başladığında ocağın altını kısın. Vanilya ve ufalanmış damla sakızını ekleyin. Birkaç dakika sonra ocaktan alın. Eğer muhallebinizde topaklanma olduysa yaklaşık 10 dakika mikserle çırpın. Bu hem muhallebinin sakız gibi uzamasını sağlayacak hem de topaklanmayı dağıtacaktır. Kakaolu bisküviyi un gibi incelenene kadar rondodan geçirin. Dikdörtgen şeklindeki bir borcama streç film serin ve üzerine önce ufalanmış bisküviyi ardından muhallebiyi dökün. Yaklaşık bir saat kadar bekledikten sonra muzları küp küp doğrayın, pastanızın tüm yüzeyini kaplayacak şekilde dizin. Streç filmi sararak rulo haline getirin. Buzdolabında 2-4 saat beklettikten sonra servise hazır.