



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKAOLU SULTAN SARMASI

1 litre süt  
1 bardak şeker  
Yarım bardak un  
Yarım bardak nişasta  
2 çorba kaşığı kakao  
1 çorba kaşığı margarin  
1 paket vanilya  
Süslemek için:  
1 paket hindistancevizi  
1 paket krem şanti  
1 bardak soğuk süt

Sütü, şekerini, kakaoyu, unu nişastayı ve şekerini bir tencereye alarak ocağın üzerinde kıvam alıncaya kadar karıştırın. Kaynayıp fokurdamaya başladıktan sonra içerisine bir çorba kaşığı tereyağını ve bir paket margarin ilave edin. Bu şekilde iyice kaynadıktan sonra mikserle bir kere daha çırpın. Daha sonra yağlı kağıda ezilmiş petibör bisküvisini veya Hindistan cevizini iyice serin. Üzerine muhallebiyi dökün ve iyice yaydırın. Krem şantiye de bir bardak soğuk su ile mikserle iyice çırpıttıktan sonra ılınan muhallebinin üzerine dökün. Daha sonra dolapta bu şekilde iyice soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra yağlı kağıdı yuvarlayın sonrasında ise açın. Kesme işlemine geçip tabaklara servis edebilirsiniz. Sultan sarmasını hazırlarken yukarıda da bahsetmiş olduğumuz gibi bir takım püf noktalarına dikkat etmeniz gerekir. Aksi takdirde kıvamı ve lezzeti tutturamazsınız.

