



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKAOLU SULTAN SARMASI

1 su bardağı toz şeker  
1.5 su bardağı un  
3 yemek kaşığı kakao  
1 litre süt  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 paket vanilya  
1.5 su bardağı hindistancevizi  
Krem şanti

1 su bardağı toz şeker ve 1.5 su bardağı unu tencere alın. Karıştırın. 3 yemek kaşığı kakao ve 1 litre sütü tencere alın karıştırmaya devam edin. 1 yemek kaşığı tereyağı ve 1 paket vanilya ekleyin karıştırın. 1.5 su bardağı Hindistan cevizi fırın tepsisine yayın. Tenceredeki karışımı hindistancevizinin üzerine dökün. İyice yerleştirin. Buzdolabında bir gün bekletin. Daha sonra krem şantiyi üzerine ekleyin. 8 parçaya bölün. Sarmal şeklinde sarın.

