



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ SARMA

Esra Öztaş

1 paket kakaolu bisküvi
1 paket krem şanti
7 kaşık un
1,5 litre süt
1 paket vanilya
1 adet damla sakızı
14 kaşık şeker
yarım paket margarin
yarım paket pınar labne
1 paket çikolata sosu

1 paket kakaolu bisküvi el ile kırılarak un haline getirilir.7 kaşık un 14 kaşık şeker ,1 litre süt,yarım paket margarin ve yarım paket labne karıştırılarak muhallebi hazırlanır.hazırlanan muhallebi un haline getirilmiş bisküvinin üzerine dökülür.Muhallebinin sütüde hazırlanan krem şanti yayılır.Uzun parçalar halinde kesilerek rulolar yapılır.Son olarak da üstüne çikolata sosu dökülerek süslenir.