



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADRAZAM LOKUMU

- 50 Gr Sana Hamurışı
- 1 Paket krema için vanilya
- 4 Adet keki için yumurta
- 1 Adet krema için yumurta
- 1 Su Bardağı keki için şeker
- 0,5 Su Bardağı krema için süt
- 0,5 Paket krema için kremşanti
- 1 Paket keki için kabartma tozu
- 1 Su Bardağı krema için süt
- 5 Yemek Kaşığı krema için şeker
- 1 Su Bardağı ıslatmak için hindistancevizi
- 1 Paket keki için vanilya
- 2 Su Bardağı ıslatmak için süt
- 2 Yemek Kaşığı krema için un
- 1 Su Bardağı keki için un

Şanti hariç bütün krema malzemeleri ile koyu bir krema pişirelim. Sonra yarım paket şantiyi yarım bardak sütle çırpalım ve soğuyan kremaya ekleyip mikserle iyice çırpalım. Kremamız hazır beklesin kenarda. Pandispanyamızı önce yumurta ve şeker sonra un, yağ ilavesiyle çırpalım ve yağlı kağıt serdiğimiz büyük fırın tepsimize dökelim. Önceden hafif ısıttığımız fırınımızda fazla kurutmadan pişirip hemen yağlı kağıtla beraber nemli büyük bir bezin üzerine alıp saralım ki kuruyup kırılmasın. Sonra ruloyu açıp dikdörtgen parçalara bölelim. Üzerlerine krema sürüp iki dilim muz yerleştirelim ve rulo şeklinde saralım. Sardığımız ruloları süte bulayıp hindistan cevizine bulayalım ve dizelim. Sonra bu şekilde üzeri kapalı olarak dolapta 1 gece bekletelim.