



SAKIZLI SARMA (ANKARA)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 litre süt
- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı şeker
- 2 tane damla sakız aromalı şekersiz falım
- 1 paket vanilya
- 1 yemek kaşığı margarin
- 2 paket kakaolu bisküvi

Bisküvileri toz haline getirin. Kare fırın tepsisine eşit şekilde serpin. Muhallebisi için süt, un, şeker ve sakızı ocakta kaynayana kadar sürekli karıştırılarak pişirin. Kaynadıktan sonra vanilya ve margarin ekleyerek çırpın. Tepsinin üzerine kaşık ile eşit şekilde dökün. Bu aşamada dikkat etmelisiniz direk dökmeye çalışırsanız muhallebi bisküvi ile karışacaktır. Kaşık ile dökmek uzun bir süreç ama istediğiniz sonucu elde etmek için iyi olacaktır. İşlem bitince buzdolabında 2-3 saat dinlendirin. Soğuyan tatlıyı 3 parmak şeritler halinde keserek yuvarlayın.

