



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY SARMASI

Muhallebisi için:

1 litre süt

1, 5 su bardağı elenmiş un

1 su bardağı toz şeker

3 yemek kaşığı kakao (elenmiş)

1 paket vanilya

1 yemek kaşığı tereyağı

Tabanı için:

2 su bardağı hindistancevizi

Üst kat için:

1 poşet krem şanti

1 çay bardağı soğuk süt

Derin bir tencere içine sütü, şekeri, unu ve kakaoyu koyun. Ocağa almadan önce pürüzsüz bir hale gelene kadar karıştırın. Orta ateşte sürekli karıştırarak koyu kıvamda bir muhallebi elde edelim. Ocaktan aldığınız muhallebiye tereyağ ve vanilyayı ekleyerek iyice karıştırın. Fırın tepsisinin tabanına hindistan cevizi serin. Her yerine gelecek eşit şekilde yayın. Sıcak muhallebiyi hindistan cevizlerinin üzerine dökün. Spatula yardımı ile düzeltin. Fırın tepsisini buzdolabında 1 saat dinlendirin. Sonra üzerine çırpılmış krem şantiyi ekleyerek yine spatula ile düzeltin. Buzdolabında 3 saat beklettikten sonra ilk boyuna ikiye bölün. Sonrada enine istediğiniz büyüklükte kesin. Dikkatli bir şekilde rulo yaparak servis tabağına alın.

