



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY SARMASI

- 1 paket süt
- 2 su bardağı un
- 2 su bardağı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 paket kakao
- 3 paket hindistancevizi
- 2 paket krem şanti

3 paket hindistancevizini fırın tepsinin üstüne güzelce dağıtıyoruz. 1 paket süte un şeker vanilya kakao katıp koyu kıvama gelinceye kadar pişiriyoruz. Tepsie pişirdiğimiz karışımı yayıyoruz. Soguması için dolaba koyuyoruz. Krem şantiyi hazırlayıp soguduktan sonra onuda tepsie döküyoruz ve dolapta güzelce donduktan sonra küçük küçük kara halinde kesip rulo haline getiriyoruz.