



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY SARMASI

1 litre sut
1 su bardağı un
1.5 su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı margarin
1 paket vanilya
Biraz hindistancevizi
1 paket krem santi

Süte un ve şekeri ekleyin hafif ateşte kaynayoncaya kadar karıştırarak pişirin ve margarini vanilyayı ilave edin karıştırmaya devam edip ocaktan alın ve soğumadan blendırdan geçirin ve hemen hazırlanmış olan tepsiye(tepsiye 1 parmak kalınlığında hindistan cevizi serin) muhallebiyi sıra sıra hindistancevizi ile muhallebiyi karıştırmadan üzerine dökün.(kaşık kullanmadan muhallebi soğumadan çünkü soğuyunca donuyor)birkaç saat bekledikten sonra üzerine krem şantiyi sür, önce tepsinin enine kes sonra boyuna 8-10 parçaya böl arzuya göre bölünen parçaları rulo halinde sarıp kenarlarınıda hindistancevizine bulayın tepsiye dizin servis yapın