



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTAN SARMASI

1 litre süt
1 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı tereyağı
Dolgusu için:
1 paket krem şanti
1 çay bardağı soğuk süt (koyu kıvam istemeyenler 1 su bardağı)
Dış katmanı için:
2 su bardağı hindistancevizi

Süt ve şekeri tencereye alın. Üzerine un ve kakaoyu eleyip iyice karıştırın. Kısık ateşte karıştırarak pişirin. Muhallebi kıvamına gelince 2 dakika daha kaynatın ve ocaktan alın. İçine vanilya ve tereyağını ekleyip iyice yedirin ve ocaktan alın. Kıvamının pürüzsüzleşmesi için 5 dakika mikserle çırpın.

Kare ya da dikdörtgen şeklinde büyük bir fırın tepsisinin tabanına Hindistan cevizini serpip iyice yayın. Üzerine sıcak muhallebiyi dökün ve spatula yardımıyla her tarafını eşitleyin. 1 saat kadar buzdolabında bekletip katılaşmasını sağlayın.

Bu arada süt ile krem şantiyi iyice çırpın. Soğuyan muhallebinin üzerine yine her tarafı eşit olacak şekilde yayın. Yeniden buzdolabına kaldırarak en az 2 saat dinlendirin.

Buzdolabından çıkardığınız tatlıyı önce ortadan ikiye bölün. Yarımların her birini enine keserek eşit parçalara ayırın. Parçaların her birini kendi üzerine sarıp rulo haline getirip servis tabağına alın.

