



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN SARMASI

1 litre süt
1 bardak şeker
Yarım bardak un
Yarım bardak nişasta
2 çorba kaşığı kakao
1 çorba kaşığı margarin
1 paket vanilya
Süslemek için:
1 paket hindistancevizi
1 paket krem şanti
1 bardak soğuk süt

Sütü, şekeri, kakaoyu, unu nişastayı ve şekeri bir tencereye alarak ocağın üzerinde kıvam alıncaya kadar karıştırın.

Kaynayıp fokurdamaya başladıktan sonra içerisine bir çorba kaşığı tereyağını ve bir paket margarinini ilave edin. Bu şekilde iyice kaynadıktan sonra mikserle bir kere daha çırpın. Daha sonra yağlı hindistan cevizini iyice serin. Üzerine muhallebiyi dökün ve iyice yaydırın.

Krem şantiye de bir bardak soğuk su ile mikserle iyice çırpıttıktan sonra ılınan muhallebinin üzerine dökün.

Daha sonra dolapta bu şekilde iyice soğumasını bekleyin.

Soğuduktan sonra yağlı kağıdı yuvarlayın sonrasında ise açın.

Kesme işlemine geçip tabaklara servis edebilirsiniz.

