



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN SARMAASI

1 litre süt
1,5 su bardađı un
1 su bardađı toz Őeker
3 yemek kaŖıđı kakao
1 yemek kaŖıđı tereyağı
1 paket vanilya
İç dolgusu için:
2 paket krem Őanti
2 su bardađı sođuk süt
DıŖı için:
2 su bardađı hindistancevizi

Un, Őeker ve kakaoyu geniŖ bir tencereye alıp karıŖtırın.
KarıŖımı orta ateŖte muhallebi kıvamına gelene kadar piŖirin.
Kaynadıktan sonra vanilya ve tereyağını da ekleyip hızlı bir Ŗekilde karıŖtırın.
Przsn bir kıvam alması için de 5 dakika mikserle ıırpın.
Kare ya da dikdörtgen Ŗeklinde büyük bir fırın tepsisinin tabanına Hindistan cevizini serpip iyice yayın.
zerine sıcak muhallebiyi dökün ve spatula yardımıyla her tarafı eŖit olacak Ŗekilde yayın.
Muhallebinizi 1 saat kadar buzdolabında bekletip katılaŖmasını sağlayın.
Süt ile krem Őantiyi iyice ıırpın. Sođuyan muhallebinin üzerine yine her tarafı eŖit olacak Ŗekilde yayın.
Tekrar buzdolabında en az 2 saat dinlendirin.
Talıyı buzdolabından ııkardıktan sonra dikdörtgen parıalar halinde kesin.
Daha sonra dilimleri bir spatula yardımıyla rulo Ŗeklinde sarıp servis edebilirsiniz.

