



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN SARMAASI

Muhallebisi için:

Süt

Un

Şeker

Kakao

Nişasta

Şekerli vanilin

Tereyağı

Kreması için:

Çırpılmış krema

Altına sermek için:

Toz hindistancevizi

Arasına serpmek için:

Toz Antep fıstığı

Bir tencerede un, toz şeker ve kakaoyu karıştırıp, üzerine yavaşça süt ilave edip sürekli karıştırarak orta ateşte pişirin.

Koyulaşmaya ve baloncuk çıkarmaya başlayan muhallebinin içerisine tereyağı ekleyin ve tekrar karıştırın.

Koyulaşan ve pişen muhallebiyi ocaktan almadan önce vanilini ekleyip karıştırın ve ocaktan alın.

Fırın tepsisine Hindistan cevizini yayın.

Muhallebiyi, Hindistan cevizinin üzerine dikkatlice yayın.

1 gün boyunca buzdolabında bekletin.

1 gün bekleyen muhallebiyi 8 eşit dikdörtgen olacak şekilde kesin ve krem şantiyi tüm yüzeye yayın.

Bir spatula yardımıyla dikdörtgen parçaları yavaşça rulo haline getirin.

Üzerine, arzuya göre antepfıstığı serpiştirerek servis edin.

