



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN SARMASI

1 litre süt
1 su bardağı + çeyrek su bardağı Őeker
1,5 Türk kahvesi fincanı niŐasta
1 Türk kahvesi fincanı un
2 dolu yemek kaŐığı kakao
1 paket vanilya
50 gr margarin
zeri için:
1 paket krem Őanti
Krem Őanti için 1 su bardađı süt
Hindistancevizi

Bir tencereye süt, un, Őeker, niŐasta ve kakao alınarak karıŐtırılır.
Muhallebi kıvamına gelene kadar karıŐtırılarak piŐirilir.
Altını kapatmaya yakın margarin ve vanilya eklenerek yağın erimesi sağlanır ve altı kapatılır.
Büyük boy fırın tepsisinin tabanı bolca hindistancevizi ile kaplanır.
Hazırlanan muhallebi dikkatlice üzerine ince bir Őekilde gezdirilir.
Bu Őekilde soğumaya bırakılır.
İyice soğuduğunda krem Őanti de hazırlanarak üzeri tamamen kapatılır.
Krem Őantinin erimemesi için muhallebinin iyice sođumuŐ olması gerekmekte.
Ardından dilimlenir.
Rulo Őeklinde sarılacağı için uzun dilimler olmalıdır.
Bir kenarından kaldırılarak dikkatlice sarılır ve servis edilir.

