



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADRAZAM SARMASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1,5 Su Bardağı süt
- 1 Çorba Kaşığı krep için sıvıyağ
- 1 Çorba Kaşığı un
- 4 Adet krep
- 1 Çorba Kaşığı tozşeker
- 1 Adet Yumurtanın sarısı
- 1 Çorba Kaşığı krep için un
- 1 Adet krep için yumurta
- 1 Kase çikolata sosu
- 2 Adet taze veya Kuru incir
- 2 Çorba Kaşığı kuru üzüm
- 2 Adet ezilmiş muz
- 1 Paket vanilya
- 1 Çorba Kaşığı tuzsuz beyaz Peynir
- 1 Su Bardağı krep için süt
- 1 Tutam krep için tuz
- 1 Çorba Kaşığı kıyılmış fındık

Krep için süt un yumurta sıvıyağı ve tuzu iyice çırpın tavayı yağlayın ve bir kepçe dolusu hamuru tavaya dökün kreplerin hepsini bu şekilde hazırlayın ayrı bir tencerede süt un vanilya tozşeker yumurta sarısı ve margarini iyice çırpın ve koyulaşana dek kısık ateşte pişirin içine tuzsuz beyaz peynir küçük doğranmış incir fındık muz ve kuru üzümü ilave edip karıştırın hazırladığınız kreplerin içine bu harçtan koyup rulo şeklinde sarın krepleri sardıktan sonra 2-3 parmak kalınlığında kesin servis tabağına çikolata sosu döküp krepleri üzerine dizin kreplerin de üzerine çikolata sosu gezdirin 2 saat dinlendirin antepfıstığı serperek servis yapın.