



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY SARMASI

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1 poşet Dr. Oetker Krep

1 yumurta

2 su bardağı süt

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Sos

2,5 su bardağı süt

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü

2 su bardağı süt

25 g margarin

100 g labne peyniri

1 su bardağı küp şeklinde doğranmış kuru incir

1 su bardağı iri kırılmış ceviz

Krep un karışımını yumurta ve süt ile mikserin çırpıcı uçları veya tel çırpıcısı ile düzgün bir hamur haline gelinceye kadar yaklaşık 1- 2 dakika karıştırın. 26 cm çapında yapışmaz yüzeyli tavayı yağlayın ve orta ateşte ısıtın. Hamurdan tavanın tabanını ince bir tabaka halinde kaplayacak kadar dökün. Tavayı hareket ettirerek hamurun tamamen yayılmasını sağlayın. Orta ateşte kenarları hafif kıvrılıncaya kadar pişirin. Daha sonra çevirip diğer yüzünü pişirin. Hamurun tamamını bu şekilde hazırlayın.

Çikolatalı sosu 2,5 su bardağı süt ile 1-2 dakika kaynatarak pişirin, ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Tavukgöğsünü 2,5 su bardağı süt ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında margarini ekleyin ve 3-4 dakika daha kaynatın. Soğutup labne peynirini ilave edin, mikser ile 2-3 dakika çırpın. Kuru incir ve cevizleri ekleyip karıştırın. Kreplerin üzerine bu karışımdan yayın ve rulo şeklinde sarın.

Her krebi üçe kesin, servis tabağına dik koyun, üzerlerine çikolatalı sos dökerek servis yapın.

