



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ DONDURMALI KANEPELER

1 kilo taze üzüm
1 paket krem şanti
150 gram dondurma
1 bardak süt
2 dilim kek
1 bardak dövülmüş ceviz
1 kaşık tereyağı
1 bardak hindistancevizi
Yeteri kadar kürdan

Krem şantimize sütü ekleyelim dondurmayı ve sana margarini koyalım mikserle çırpalım dolapta bekletelim dövülmüş cevizle kekimizi ufalayıp bir kaba alalım karıştıralım krem şantimizi sıkma torbasına koyalım küçük toplar halinde kekli karışımın olduğu kabın içine sıkalım hafifçe elimizle alalım servis tabağına koyalım üzüm tanelerinden 1 tane ortasına batıralım ve kürdan saplayıp servis edelim.

