



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YERFISTIKLI AHUDUDU REÇELLİ KANEPELER

- 2 adet yumurta akı
- 3 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 çay bardağı yer fıstığı
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- Yarım su bardağı ahududu reçeli
- 2 yemek kaşığı yer fıstığı

Yer fıstıklarını yapışmaz yüzeyli bir tavada kavurup irice dövün ve kenara alın. Yumurta aklarını köpük köpük oluncaya kadar çırpıp pudra şekerini azar azar yedirin. Karışım koyulaşınca yer fıstıklarını ilave edin. Bir fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Bir kaşık yardımı ile hazırladığınız karışımdan parçalar alarak tepsiye aralıklı olarak dökün. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 20- 25 dakika pişirin. Servis tabağına alıp üzerlerine bir tatlı kaşığı ahududu reçeli dökün. Yerfıstığı ile süsleyerek servis yapın.

