



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİ ARASI KREMALİ KANEPE

4 adet yumurta
1 su bardağı un
1 çorba kaşığı nişasta
1 limonun rendelenmiş kabuğu
1 su bardağı toz şeker
3 çorba kaşığı pudra şekeri
30 gram sanayağı
3 yemek kaşığı kakao
Kreması İçin:
1 paket toz krem şanti
1 su bardağı Süt

Tüm malzemeleri derin bir kaba alıp iyice karıştırın. Sıvı kıvamlı hamuru, krema sıkma torbasına doldurun. Fırın tepsisini yağlayıp krema torbasından hamurları sıkarak tepsiye bırakın. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında yaklaşık 15 dakika pişirin. Pişen bisküvi kanepeleri fırından çıkarıp soğuması için bekletin. Krem şantiyi paketin üzerindeki tarife göre hazırlayın. Hazırladığınız krem şantiyi krema sıkma torbasına doldurun. Soğuyan bisküvilerin yarısının üzerine krem şanti sıkın. Diğer bisküvilerini üzerine kapatıp servis tabağına alın. Bisküvi kanepeleri yarım saat bekletip servis yapın.