



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİ ÜZERİ KREM PEYNİRLİ KANEPE

150 gram un
60 gram dövülmüş ceviz
50 gram mısır nişastası
100 gram tereyağı
30 gram dövülmüş fındık
15 gram pudra şekeri
1 adet yumurta akı
Bir tutam tuz
Peynir kreması için
100 gram Raclette peyniri
Süslemek için Fındık

Bisküvi için tereyağı ve tüm malzemeleri yumurta akıyla yoğurun. Hamuru yuvarlayıp buzdolabında 60 dakika dinlendirin. Merdaneyle açıp 24 adet 5 cm çapında yuvarlaklar oluşturun.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. 180 derece fırında 15 dakika pişirip soğumaya bırakın.

Krema için Raclette peynirleri karıştırın. Kremayı sıkma torbasına doldurup bisküvilerin üzerine aktarın. Fındıkla süsleyip servis yapın.

