



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİSKÜVİLİ NARLI KANEPE

- 1 çay bardağı nar tanesi
- 1 su bardağı çilek
- 1 su bardağı böğürtlen
- 1 su bardağı toz şeker
- 270 gr un
- 1 yemek kaşığı margarin
- 2 adet yumurta
- 100 gr toz şeker
- 1 paket vanilya
- 1 fincan nar tanesi

Nar, çilek ve böğürtleni bir tencereye alın. Üzerine 1 su bardağı toz şekeri ilave edip buzdolabında 2 saat bekletin. Diğer taraftan hamur için unu geniş bir kaba alıp ortasını havuz şeklinde açın. Yumurta, toz şeker ve vanilyayı katıp yoğurun. Hazırladığınız hamuru streç filme sarıp buzdolabında yarım saat bekletin. Çıkarıp ikiye ayırın ve her iki parçayı da merdane yardımıyla 1 cm kalınlığında açın. Daha sonra büyük kalp kalıplarla kesin. Kestiğiniz hamurların yarısını yeniden küçük kalp kalıplarla kesip ortalarında kalp şeklinde boşluk oluşturun. Yağlı kağıtla kaplanmış fırın tepsisine yerleştirip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri pembeleşene dek pişirin. Diğer yandan, buzdolabında beklettiğiniz şekerli meyve tenceresini ocağa oturtun. Kısık ateşte kıvam alana dek pişirin. Ocaktan alıp kevgirden geçirin. Narlı karışım soğuduktan sonra büyük kalp kurabiyelerin üzerine sürüp, küçükleri üzerine yapıştırın. Kurabiyelerin ortalarındaki boşluklara da aynı karışımdan koyun. Nar taneleri ekleyerek servis yapın.

