



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRLER VE PEYNİRLİ KANEPE

2 su bardağı taze böğürtlen
1/2 adet limon suyu
2 yemek kaşığı agave şurubu
5 yemek kaşığı keçi peyniri
1 paket kraker
Yarım demet nane
1 yemek kaşığı tereyağı

15 böğürtleni ayırıp Küçük bir tencerede, orta ateşte kalan böğürtlen, limon suyu, ve agave şurubunu pişirin. Meyveleri parçalamak ve onları da yardımcı olmak için bir tahta kaşık kullanın. reçel kıvamına dönüşene kadar, yaklaşık 10 dakika pişirildikten sonra, ateşten alın. Eğer tohum istemiyorsanız küçük bir kase içine ince gözlü elekten karışımı basın. Her kraker üzerine keçi peynirli tereyağı karışımını sürün. Bir çay kaşığı Böğürtlen sosu sürün ve nane ile tek bir parlak böğürtlen yerleştirip servis edin.

