



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CHOUX KANEPE

125 gram un
60 gram tereyağı
50 gram edam peyniri
4 adet yumurta
Kırmızı pul biber, tuz
1 paket Kabartma tozu
250 gram rendelenmiş keçi peyniri
4 adet soğan
1 demet marul, maydanoz

Choux hamuru için 250 ml suyu tereyağı ve bir tutam tuz ile kaynatın. Unun hepsini içine döküp karışım yoğunlaşana ve tencereden ayrılana kadar devamlı karıştırın. Karışımı elektrikli hamur yoğurma makinesine alıp soğumaya bırakın. Karışım soğuduktan sonra 4 adet yumurta, edam peyniri, bir tutam kırmızı pul biber ve yarım çay kaşığı kabartma tozunu ekleyip hamur karıştırıcı ile çirpin. Karışımı tırtıllı duv taktığınız geniş ağızlı hamur sıkma torbasına doldurup yağlı pişirme kağıdı kaplı fırın tepsinin üzerine 12 adet dar halka çıkacak şekilde sıkın. (Halkaların ortası, hamurun kabarması ile birlikte yapışacaktır.) Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Diğer tarafta harç için ince doğranmış soğanları, maydanoz ve sana yağı ile kavurduktan sonra içine keçi peynirini ekleyip karıştırın. Piştikten sonra soğumaya bıraktığınız choux hamurlu kanepelerin içini, marul ve keçi peyniri karışımı ile doldurup servis yapın.

