



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIK EZMELİ KANEPE

1.5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
1 çay kaşığı limon suyu
1.5 su bardağı toz fıstık
150 gram beyaz çikolata
1 çay bardağı renkli şekerler
2 yemek kaşığı tereyağı

Su ve şekeri orta boy bir tencereye alın. Şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynayınca ocağı kısıp ve limon suyunu ekleyin. 2-3 dakika tahta kaşıkla karıştırın. Toz fıstığı ve tereyağı ekleyip yoğurun. Fıstık az gelirse elinize yapışmayacak hale gelinceye kadar fıstık ekleyin. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayın. Beyaz çikolatayı benmari usulü eritin. Fıstık ezmelerinin yarısını çikolataya batırıp yağlı kağıt üzerine alın. Renkli şekerlerle süsleyip servis yapın. Çikolatalı fıstık ezmesi artık hazır. Kürdan batırarak servis yapabilirsiniz.