



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRENK ÜZÜMLÜ KREMALI KANEPELER

1 paket krema
5 adet milföy hamuru
3,5 çorba kaşığı şeker
2 kaşık margarin
Üzeri için:
Yeteri kadar dağ çileği
Frenk üzümü
Böğürtlen
Süslemek için:
4 dal taze nane yaprağı

Öncelikle milföy hamurlarını buzdolabından çıkarıp yarım saat bekletin. Yumuşayan hamurları tek tek merdaneyle açarak inceltin. Mekik kalıplarını margarinle hafif yağlayın. Ortadan ikiye kesip her bir hamuru mekik kalıbına yerleştirin. Kabarmaması için hamura çatala delikler açın üzerine margarinden küçük parçalar koyup önceden ısıtılmış 170 derece fırında hafif pembeleşene kadar pişirin. Kalıptan çıkarın ve soğutun. Diğer taraftan bir kasede kremayı toz şekerle katılaşına kadar çırpın. Kremayı buzdolabında 15 dakika bekletin ve sıkma torbasına doldurun. Mekik kalıplarının içine krema sıkın. Üzerlerini meyve ve nane yapraklarıyla süsleyip servis yapın.

