



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELİN SEPETİ KANAPE

1 paket milföy hamuru
3 adet orta boy havuç
1 su bardağı şeker
40 gram tereyağı
Yarım su bardağı çekilmiş fındık
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım paket krem şanti
Yarım çay bardağı süt
Üzeri için:
1 su bardağı frambuaz
1 su bardağı hindistancevizi
5 dal Nane yaprakları

Oda sıcaklığındaki milföy hamurlarını merdane yardımı ile inceltin. Isıya dayanıklı kaselerin dış kısımlarını yağlayın. Milföy hamurlarını kaselerin dış kısımlarına sarın ve fazla kalan kısımları kesin. Kızarana kadar fırında pişirin ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kalıplardan çıkarın. Havuçları rendeleyin tereyağı ve şeker ile birlikte ocağa alın. Havuçlar suyunu bırakınca fındıkları ekleyin. Suyunu çekmeye başlayana kadar pişirin ve en son tarçını ilave edin. Ocaktan aldığınız havuçları soğumaya bırakın. Soğuyan havuçları milföy kaseleri içine doldurun. Krem şantiyi süt ile çırpın ve sıkma torbası yardımı ile havuçların üzerine sıkın. Frambuaz ve nane yaprakları ile süsleyin ve bir müddet buzdolabında beklettikten sonra soğuk olarak servis edin.

