



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİR REÇELLİ KANAPELER

250 gram un
50 gram toz şeker
140 gram tereyağı
75 gram pudra şekeri
2 tane yumurta sarısı
1 tane limon kabuğu rendesi
1 paket krema
1 tane vanilya
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 kase incir reçeli

Öncelikle tepsiye pişirme kağıdını serin veya yağlayın. Unu hamur yoğuracağınız kaba eleyerek ortasını havuz gibi açın. Kremayı, tereyağını bıçakla havuza kıyın. 75 gram pudra şekeri, 50 gram toz şekeri, limon kabuğu rendesi, vanilya, iki yumurta sarısı ve 1 çay kaşığı kabartma tozunu un ve kıyılmış tereyağını yumuşak ama şekil alan bir hamur oluncaya kadar yoğun.

2 cm çapında iki rulo haline getirin. Bir bıçakla bu ruluyu 1/2 cm kalınlığında dilimlemeye başlayın ve 2 cm aralıklarla dilimlerinizi tepsiye dizin. Eğer tam yuvarlak değilse elinizle etraflarını bastırarak hafifçe yuvarlaklaştırın veya bazılarını parmağınızla hafifçe sıkarak oval hale getirebilirsiniz.

Kanapelerin ortalarını hafifçe çukurlaştırmak için ben krema şiringası ya da buna benzer bir şey alarak bütün kanapeleri delmeden hafifçe ortalarına çukur açın.

Marmelattan her birine yaklaşık 1 çay kaşığı alarak çukurları doldurun. Çok fazla koyunca kenarlara akabiliyor. 175 C derecede pembeleşene kadar pişirin, yaklaşık 15-20 dk.

