



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU BİSKÜVİYLE KANEPELER

1 paket kakolu bisküvi
2,5 su bardağı süt
1 çay bardağı un
1 çay bardağı şeker
1 yemek kaşığı mısır nişastası
1 tatlı kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı vanilya
1/2 adet limon suyu ve kabuğu
Çilek
Toz fıstık

Vanilya ve yağ hariç krema malzemelerini bir tencerede karıştırarak muhallebi kıvamını alana dek pişirin. Göz göz olduğunda yağı ekleyin ve karıştırın. Ocaktan aldıktan sonra vanilyayı ekleyerek çırpın ve biraz soğumaya bırakın. İldığında bisküvilerin üzerine birer tatlı kaşığı sürün. Kremanın üzerini de meyvelerle dilediğiniz gibi süsleyerek hazırlayın.

Not: Bisküviler fazla bekletince üzerinde krema olduğu için biraz yumuşuyorlar. Servis yapmadan kısa bir süre önce hazırlarsanız daha kıyır kıyır olur.

