



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIZILCIK VE BRIE PEYNİRLİ KANEPE

- 2 su bardağı kızılıık
- 1 su bardağı akçaağaç şurubu
- 1 su bardağı şeker
- 15 dilim brie peyniri
- 1 tutam nane yaprağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 paket kraker

Bir kaptaki içinde kızılııkları yıkayıp durulayın. Şurubu ocağı alın sıcak olduğıunda, kızılıık üzerine dökün Serin, kapaklı olarak bir gece buzdolabında bekletin.

Büyük bir kase veya fırın tepsisine şeker koyun. Bir kevgir ile kızılııkları, 2 gruplar halinde tepsiye ekleyin ve hafifçe şeker kaplanıp 1 saat, kuruyana kadar fırın tepsisinde bekletin. Krakerlerin üzerine birer dilim brie peyniri yerleştirip. üzerine akçaağaç şurubu ve eritilmiş tereyağı karışımından 1 tatlı kaşığı bırakın. en üstüne şekerle kaplanan kızılııkları bırakıp nane yaprağı ile süsleyin, servise hazır.

