



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMON KABUKLU HAVYARLI KANEPE

Yarım paket yaş maya  
1 su bardağı süt  
Yarım su bardağı ılık su  
1 adet çırpılmış yumurta  
1 çay kaşığı toz şeker  
1 çay kaşığı tuz  
Yarım çay bardağı eritilmiş tereyağı  
3 su bardağı un

Ilık su ile maya karıştırılır, üzeri kapatılarak 15 dakika bekletilir.

Karışıma, süt, yumurta, tereyağı, tuz, şeker, un ilave edilerek karıştırılır.

Üzeri kapatılarak 1 saat mayalanması için bekletilir.

Hamur kabardıktan sonra teflon tavanın yüzeyine yağ sürülür ve ısıtılır, hamurdan 1'er tatlı kaşığı konarak ön ve arkası pişirilir.

Piştirilen blinilerin üstüne, limon kabuğu rendesi ile karıştırılmış labne peyniri, krema sıkma aleti ile şekilli olarak sıkılır.

Orta kısımlarına havyar yerleştirilerek servis yapılır.