



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

LİMON VE ÇİKOLATA SOSLU KANEPELER

- 200 gr pötibör bisküvi
- 30 gr tereyağı
- 2 su bardağı süzme yoğurt
- 200 ml krema
- 200 gr labne peyniri
- 2 paket şekerli vanilin
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 adet kabuğu
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 5 adet yumurta
- 1 limonun limonun suyu
- 1 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- 5 yemek kaşığı pudra şekeri
- 2 adet limonun rendelenmiş kabuğu
- 1 paket çikolatalı Sos

Bisküvileri ufalayın. Eritilmiş ve soğutulmuş tereyağını ekleyip karıştırın. Harcı kelepçeli kanepeler kalıpların tabanına elinizle bastırarak yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 5 dakika pişirin. Süzme yoğurt, krema, labne peyniri, pudra şekeri, yumurtalar, mısır nişastası, limon suyu, limon kabuğu ve vanilyaları bir kasede çirpin. Soğumuş bisküvi tabanlarının üzerine paylaşın. 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Limonlu sos için limon suyu, su, mısır nişastası, rendelenmiş limon kabuğu ve pudra şekerini tencereye alıp kısık ateşte koyulaşana kadar pişirin. Pişirdiğiniz kanepeler kalıplarını fırından alıp oda ısısına gelene kadar bekletin. Üzerlerine paket üzerindeki tarife göre hazırladığınız çikolatalı sosu ve limonlu sosu yayın. 3 saat bekletin. Çilek ve limon kabuklarıyla süsleyip servis yapın.

