



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANDİSPANYALI MİNİ KANEPE

1 adet pandispanya (pasta tabanı)
250 gram feta peyniri
50 gram toz şeker
Portakal çiçeği esansı
1 adet limonun kabuğu
1 dal frenk üzümü
3-4 adet yaban mersini
20 gr tereyağı

1 adet pandispanyadan küçük kare çemberle 12 adet mini kare (6 cm çapında) çıkartın.
Başka bir kapta feta peynirini, toz şeker, portakal çiçeği esansını, eritilmiş tereyağını ve limon kabuğunu krema kıvamına gelene kadar karıştırın.
Karelerden 3 katlı sandviç yaparak iki katına krema sürün. Sandviçlerin üzerini, frenk üzümü ve yaban mersiniyle süsleyerek servis yapın.

