



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇ PATLAKLI TURUNÇ REÇALLİ KANEPE

150 gram turunç reçeli
20 gram tereyağı
80 gram labne peyniri
4 adet pirinç patlağı bisküvisi
2 adet iri yabancı erik
1 çorba kaşığı Toz şeker

Yabancı eriği küp şeklinde kesip 1 çorba kaşığı toz şeker ve tereyağı ile parlaklık vermek için tavada soteleyip kabın içine alın.

Kabın içinde peyniri turunç reçeliyle karıştırın. Pirinç patlağı bisküvilerinin üzerine peynirli reçel karışımı paylaştırıp sürün. Son olarak yabancı erikli jöle kıvamındaki karışımı en üste yayıp servis yapın.

