



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI EKŞİ KANEPELER

- 1 paket kakaolu bisküvi
- 2,5 su bardağı süt
- 1 çay bardağı un
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 adet limon kabuk rendesi
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 1 su bardağı çilek, böğürtlen, muz

Vanilya ve yağ hariç krema malzemelerini bir tencerede karıştırarak muhallebi kıvamını alana dek pişirin. Göz göz olduğunda yağı ekleyin ve karıştırın. Ocaktan aldıktan sonra vanilyayı ekleyerek çırpın ve biraz soğumaya bırakın. Ilıdığında bisküvilerin üzerine birer tatlı kaşığı sürün. Kremanın üzerini de meyvelerle dilediğiniz gibi süsleyerek hazırlayın.

Yulaflı bisküvilerle iki kat arasına krema ve meyve koyarak sandviç şeklinde de hazırlanabilir. Ya da üzerine çikolata sosu dökebilirsiniz. Bisküvilerin bir ucunu eritilmiş çikolataya batırıp farklı sunumlar hazırlayabilirsiniz. Elinizde meyve ve tatlı namına ne varsa her şekilde değerlendirilebilir.

Not: Bisküviler fazla bekletince üzerinde krema olduğu için biraz yumuşuyorlar. Servis yapmadan kısa bir süre önce hazırlarsanız daha kıyır kıyır olur.

