



## YÜZEN YENGEÇ KANEPELER

- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 2 dilim ekmek
- 1 kase çilek reçeli
- 1 çay bardağı fıstık ezmesi
- 20adet marshmallow
- 1 adet kırmızı elma
- 5 adet kuru üzüm

Ekmek dilimlerini yuvarlak bir kurabiye kalıbı ile kesin.iki ekmek dilimi arasına fıstık ezmesi ve tereyağı sürün. Üst trafa ise çilek reçelini sürün. Gözlerinin beyazları için marshmallowları kullanın. Marshmallowunun üzerine göz bebeği için kuru üzüm koyun reçelden bir parça sürerek göz bebeğini yapıştırın. Ağız içinde kuru üzüm kullanın. Yengeçin kısıkaçları için de kırmızı elmayı şekillendirin. Yengeçli kanepemiz hazırdir.

