



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ & DİP SOS

Malzeme

- 1 paket Sana Ekmeküstü Biberli Peynirli Sandviç Sürme
- 200 gram yoğurt

Hazırlanışı

1. 1 paket Sana Crème Bonjour Biberli Peynirli Sandviç Sürme yi 200 gram yoğurtla birlikte derin bir kâsenin içine koyun ve bir çırpıcı ya da mikser yardımıyla çırpın.
2. Hazırladığınız karışımı küçük bir kâseye aldıktan sonra, havuç, salatalık, galeta veya patates cipsi ile soğuk olarak servis yapın.

Not: Eğer sosunuzun miktarının tarifte verilenden daha az olmasını istiyorsanız, Sana Crème Bonjour Biberli Peynirli Sandviç Sürme yi hangi miktarda kullanıyorsanız, yoğurdu da o miktarda kullanın. Yani 1 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour Biberli Peynirli Sandviç Sürme için 1 yemek kaşığı yoğurt.