



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETİ CRAX BAHARATLI KRAKER İLE KİRPİ PEYNİR

- 200 gr çedar peyniri
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 1 yemek kaşığı hardal
- 1 tatlı kaşığı toz biber
- 2 paket (90 gr) Eti Crax Baharatlı Çubuk
- 1 adet zeytin
- 2 yemek kaşığı elma suyu
- 150 gr beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı yoğurt

Peyniri ince rendeleyin. Elma suyu, sirke, hardal ve toz biberi kayıp bir bulamaç haline getirin. Ayrı bir kaptaki beyaz peynir ve yoğurdu da karıştırın. Streç film serilmiş orta boy bir kaseye önce çedarlı karışımı, sonra beyaz peynirli karışımı doldurun. Ters çevirip şekil verdikten sonra üzerine ikiye kırılmış Eti Crax Çubukları saplayın. Zeytin ile baş kısmını yapın.

