



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ BAHARATLI KANEPELER

1/2 paket yuvarlak tuzlu bisküvi
2 kaşık tereyağı
1 yemek kaşığı krem peynir
1 çay kaşığı mayonez
1 adet küçük boy domates
1 tutam maydanoz
Kekik
Fesleğen
Pul biber

Küçük bir kaba peyniri koyun. Üzerine tereyağı mayonez ve baharatları ekleyin. İyice karıştırın. Diğer yandan domatesi minik küpler halinde doğrayın.

Tuzlu bisküvilerin üzerine hazırladığınız peynirli karışımdan sürün. Servis tabağına yerleştirin. Baharatlı peynirli kanepelerin üzerini maydanoz ve domates ile süsleyerek, servis edebilirsiniz.

