



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİMİTTEN KAYMAKLI KANEPELER

- 2 adet simit
- 1 kase kaymak
- 4 yemek kaşığı vişne reçeli
- 3 yemek kaşığı bal
- 3 yemek kaşığı tahin pekmez karışımı
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Simitleri yuvarlak halkalar halinde küçük parçalar olarak kesin üzerlerine bıçak yardımıyla tereyağından ince bir tabaka sürerek simitleri lezzetlendirin. Üzerine sırayla önce kaymak, vişne reçeli, bal, tahin pekmez sürüp servise hazırlayın.

