



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI KANEPE

Yarım paket tuzlu yuvarlak bisküvi ya da ekmek
Krem peynir veya labne
Domates dilimleri
Biberli yeşil zeytin
Maydanoz
Kekik
Fesleğen
Pul biber

Labnenin içine kekik, fesleğen ve pul biberi ekleyip karıştırın.
Bisküvilerin ya da ekmek dilimlerinin üzerine hazırladığınız karışımı sürün.
Daha sonra üzerini domates, yeşil zeytin ve maydanozla süsleyin.

