



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BAHARATLI MARGARİN

Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği

250 gr Kase Margarin (Oda Sıcaklığında)  
1 Avuç Kiyılmış Maydanoz  
1 Diş Rendelenmiş Sarımsak  
1 Çay Kaşığı Karabiber  
1 Çay Kaşığı Toz Kırmızıbiber  
1 Çay Kaşığı Kekik

Tüm baharatları oda sıcaklığında olan margarin ile iyice karıştırın. Karışımınız hazır olduğunda isterseniz tamamını, isterseniz 2-3 parçaya ayırarak karışımı streç filmle kaplayın. Kapladığınız margarin karışımına farklı şekiller verebilmek için, dilerseniz farklı kalıplar kullanabilir ya da streç filme elinizle dilediğiniz şekli verebilirsiniz. Son olarak hazırladığınız kalıpları buzlukta bekleterek donmasını sağlayıp servis etmek istediğiniz zamanlarda kullanabilirsiniz.

Püf Noktası: Dileğinize göre daha farklı baharatlar kullanabilir, kendi lezzetlerinizi yaratabilirsiniz.

