



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ KANEPE

- 1 paket Light Taze Krem Peynir
- 1 paket Eti Form Kepekli Bisküvi
- 1 adet közlenmiş kırmızı biber
- 1/2 adet salatalık
- 1/4 demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 diş sarımsak veya 1 çay kaşığı sarımsak tozu

Light krem peyniri çatal yardımıyla çırpın. İçine dövülmüş sarımsak, ince şerit şeklinde kesilmiş közlenmiş kırmızı biber, pul biber, kıyılmış maydanoz ve küp şeklinde doğranmış salatalıkları ekleyip karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı Eti Form Kepekli Bisküvilerin üzerine sürün. Üzerlerini kırmızı pul biber veya közlenmiş kırmızı biber ile süsleyebilirsiniz.