



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ KANEPE

2 paket ETİ FORM ÇİKOLATA KAPLI BİSKÜVİ  
1 paket light krem peynir  
5 gr. bal  
15 adet tuzsuz badem  
8 adet çilek

Krem peyniri çukur bir kasede bal ile çırpın.

Bademleri sıcak suya koyup kabuklarını soyun ve bıçak ile kesme tahtasında incecik kıyın. Daha sonra peynire karıştırın.

Çilekleri uzunlamasına ikiye kesin.

ETİ FORM ÇİKOLATA KAPLI BİSKÜVİLERİ çikolatalı yüzeyleri alta gelecek şekilde servis tabaklarına alın.

Üstlerine hazırladığınız peynirli karışımı sürün. Üstüne birer çilek yerleştirerek servis yapın.