



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVYARLI PEYNİRLİ KANEPE

12 Dilim Tost Ekmeđi
1 yemek kaşığı tereyağı
100 gr Süt Kreması
100 gr Krem peynir
Tuz
Karabiber
80 gr Açık Renkli Havyar
1/2 Demet Dereotu
Hardal

Tost ekmeklerini kızartıp bir fırın ızgarasının üzerinde soğumalarını bekleyin. Yıldız şeklindeki bir kurabiye kalıbı ile şekiller çıkarın. Her dilimden iki yıldız çıkarmaya çalışın. Havyarlı krema için süt kreması, tereyağı ve krem peyniri karıştırın. Kremayı tuz ve karabiberle tatlandırın. Karışımı bir sıkma torbasının içine doldurun. Yıldız ekmeklerin yarısına kremalı karışımdan sıkın. Üzerini havyar ve dereotu ile süsleyin.

