



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI KANEPE

2 orba kaşığı kakaolu fırdık kreması
10 adet kuru kayısı
10 adet badem
1 tatlı kaşığı margarin
3-4 dilim tost ekmeęi

Kuru kayısı ve badem rondodan geçirilir. Üzerine kakaolu fırdık kreması ve margarin eklenir, kaşıkla iyice karıştırılır. Kenarı kesilmiş ekmek dilimlerine sürölür.
