



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖZLENMİŞ BİBER EZMESİ ÜZERİNDE HİNDİ FÜME

24 adet Maret Pratik Hindi Füme
8 dilim wasa kraker, her biri üçe kesilmiş
3 adet közlenmiş kırmızı biber, kabukları ve çekirdekleri temizlenmiş
1 paket beyaz krem peynir
1 diş sarımsak
Tuz, karabiber
Süslemek için frenk soğanı, 2 cm uzunluğunda kesilmiş

Közlenmiş kırmızı biber, krem peynir ve sarımsak el blenderıyla pürüzsüz kıvam alana kadar ezilir. Tuz ve karabiberle tatlandırılır. Karışım krakerlere bölüştürülür. Maret Pratik Hindi Füme dilimleri önce ikiye kıvrılıp, sonra konik şekilde rulo yapıp ezmenin üzerine yerleştirilir. Frenk soğanlarıyla süslenip servis edilir.

