



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU EKMEK VE HAVUÇ SUYU

10 gr. kıyılmış badem
1 adet bagel
30 gr. krem peynir
1/2 adet muz
10 gr. bal
150 ml. havuç suyu
50 ml. şalgam suyu
10 ml. krema
Maydanoz

Bademleri yağsız tavada kavurun. Bageli enlemesine ortadan kesin. Bir parçasına krem peynir sürün. Muzu halka dilimleyip peynirin üzerine koyun. Üzerlerine bal gezdirip kavrulmuş bademleri serpin. Havuç suyu Soğuk şalgam sularını karıştırın. İnce kıyılmış maydanoz ve kremayı ekleyip servis edin.