



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PENGUEN KANEPE

18 adet iri siyah zeytin
18 adet küçük siyah zeytin
200 gr light labne peyniri
6 yemek kaşığı krem peynir
5 yemek kaşığı tereyağı
1 adet havuç
3 adet kırmızı biber

Havucu ince yuvarlak dilimler haline getirin. Her yuvarlak dilimin ucundan üçgen bir parça kesin. Bunlar penguenlerin ayaklarını oluşturacaktır. Bir kürdanı havuç dilimine saplayın, üzerine peynir ve 1er çay kaşığı tereyağı doldurduğunuz iri zeytinleri geçirin. Küçük boy zeytinlerin de çekirdeklerini çıkarın ve aynı şekilde bıçakla ortadan ikiye ayırın. Ayak oluşturmamak için havuçtan kestiğiniz üçgen parçaları bu yarığa yerleştirin. Böylelikle penguenimizin ağzını da yapmış olduk. Küçük zeytini de kürdana geçirdiğimizde, peynirli zeytinden penguenimiz hazırlanmış oluyor ve son olarak da kırmızı biberlerimizi ince şeritler halinde kesip penguenimizin atkısını yapalım.

