



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ SAMANYOLU

MALZEMELER

12 Dilim Tost Ekmegi

100 gr Süt Kremasi

100 gr Krempeynir

Tuz, Karabiber

80 gr Açık Renkli Havyar

1/2 Demet Dereotu

200 gr Füme Somon Baligi

Hardal

1 Limon

YAPILIŞ TARİFİ

Tost ekmeklerini kızartıp bir firin izgarasının üzerinde sogumalarını bekleyin. Yıldız şeklindeki bir kurabiye kalibi ile sekiler çıkarın. Her dilimden iki yıldız çıkarmaya çalışın.

Havyarlı krema için süt kreması ve krempeyniri karıştırın. Kremayı tuz ve karabiberle tatlandırın. Karışımı bir sıkma torbasının içine doldurun. Yıldız ekmeklerin yarısına kremalı karışımından sikin. Üzerini havyar ve dereotu ile süsleyin.

Somonlu krema için füme somonu krem peynirle birlikte blender veya mikserle çirip püre haline getirin. Karışımı hardal ve tuzla tatlandırın. Kalan yıldız ekmeklerin üzerine somonlu kremayı sürün.

Limonu sıcak su ile yıkayıp rendeleyin. Kalanı ince dilimler halinde doğrayıp ardından küçük parçalara bölün. Somonlu yıldız ekmekleri limon parçaları ile süsleyip servis yapın.

Dilerseniz kremalı karışimleri farklı malzemelerle de hazırlayabilirsiniz. Örneğin sevdiğiniz baharatları ekleyebilirsiniz.