



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU MEYVELİ KANEPE

- 1 adet deveci armut
- ½ adet elma
- 100 gram roquefort peyniri
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı çekilmiş karabiber
- 1 yemek kaşığı dövülmüş şam fıstık
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber
- 4 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı krema
- 1 tatlı kaşığı elma sirkesi
- 2 yemek kaşığı mayonez
- 1 diş ezilmiş sarımsak
- 230 gram roquefort peyniri
- 1 tutam çekilmiş karabiber

Bir mandolin yardımı ile armudu ve elmayı ince kesin.

Kaba limon suyu ve su ilave edip kestiğiniz meyveleri kararmaması için içine atın.

Bütün sos malzemesini eritilmiş tereyağı ile birlikte karıştırın.

Armutları tabağa dizip araya elma dilimleri koyun.

Üzerine sos, bir parça roquefort peyniri ve dövülmüş şam fıstık ilave ederek tere yaprakları ile süsleyip kanepelerinizi servise sunun.

