



TAHİNLİ KANEPE

1 ay bardađı tahin
3 diř dövülmüř sarmısak
1'er çay kaşığı pulbiber ve kimyon
1 orba kaşığı limon suyu
10 dilim tost ekmeđi
Tuz
Süslemek için:
Kiraz domates
Nane

Bir kasede tahin, sarmısak, pulbiber, kimyon ve tuzu karıştırın.
Limon suyunu azar azar ilave ederken diğer yandan da karıştırın.
Kıvama gelmesi için buzdolabında yarım saat bekletin.
Tost ekmeği dilimlerini dilediğiniz şekilde kesip üzerlerine hazırladığınız harçtan sürün.
Üzerlerini kiraz domates ve nane ile süsleyip servis yapın.

