



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TON BALIKLI KANEPE

1 paket Light Taze Krem Peynir
1 paket Eti Form Kepekli Bisküvi
1 küçük kutu ton balığı
1 çay kaşığı karabiber
40 gr sumak
8 adet salatalık turşusu
1/4 küçük kutu mısır konservesi

Light taze krem peyniri 1 yemek kaşığı ton balığı yağı ile çatal yardımıyla çırpın. İçine yağı süzdürülmüş ton balığını, sumak ve karabiberi ilave edip karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı Eti Form Kepekli Bisküvilerin üzerine sürün. Kanepelerin üzerini turşu ve mısır taneleri ile süsleyin.