



YILBAŞI AĞACI KANEPE

- 2 adet bazlama
- 16 adet çubuk kraker
- 1/2 fincan guacamole sos
- 1/2 fincan krema
- 2 yemek kasığı ince doğranmış maydanoz
- 1 diş ezilmiş sarımsak
- 1/4 yemek kasığı doğranmış kırmızı biber
- 1 yemek kasığı tereyağı

Bazlamayı 8 parçaya bölerek üçgen şeklinde bölünüz. Yılbaşı ağacının gövde kısmını oluşturmak için üçgenin alt tarafına çubuk kraker batırınız. Küçük bir kaptan guacamole sos, maydanoz, sarımsak ve margarin karıştırınız. Her üçgen dilimin üstüne 1 çay kaşığı gelecek şekilde bıçakla sürünüz. Üstüne küçük parçalara kesilmiş kırmızı biberlerle süsleyiniz ve servis ediniz.

