



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNDEN PENGUENLER

20 Adet Siyah Zeytin
3 Çorba Kaşığı Labne Peyniri
1 Adet Havuç

Zeytinlerin çekirdeklerini dikkatlice çıkartıp, ortadan ikiye dik keselim. İçine krema şıngasıyla labne peyniri koyalım. Penguenin kafası için yine çekirdeği çıkmış zeytini bu kez enlemesine yatırıp, içine minik üçgen kesilmiş havuç sıkıştıralım. Her ikisini kürdandan dikkatlice geçirelim. Son olarak en alta bir dilim havuç saplayarak penguenin dik durmasını sağladıktan sonra servis edelim.

