



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

MISIRLI KANEPE



- 1 kase süzme yoęurt
- 1 küçük kutu mısır konservesi
- 1 adet kırmızı biber
- 1 dię sarımsak
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 5 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 paket tost ekmeęi

- # İlk önce yoğurt ve zeytinyağı çatalla iyice çırpılır.
- # zerine kırmızı pul biber, tuz, nane ve kekik eklenir biraz daha karıştırılır.
- # Daha sonra yıkanmış szlmş mısır konservesi, dövülmüş sarımsak ve ince kıyılmış kırmızı biber katılır.
- # Karışım tost ekmeklerinin üzerine sürülerek ikram edilir.

Not: Süzme yoğurt suyunu bırakmadığı için kanepe tarzı tariflerde kullanılması tavsiye edilir.