



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ KAYMAKLI KANEPE

- 2 adet küçük çeri domates
- 3-4 dilim beyaz ekmek
- 4-5 dal taze fesleğen yağı
- 100 gr tereyağı
- 3 kaşık kaymak(süzme yoğurttan olabilir)
- 1 tatlı kaşığı toz nane

Önce ekmekleri ikiye dilimleyin. Arasına tereyağı sürüp ekmekleri üst üste koyun. Sonra ekmeklerin üzerine kaymağı sürüp toz nane serpiştirin. Taze fesleğen yapraklarını üzerine koyun, en son çeri domatesleri kürdanlarla tutturup servis edin.

