



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KURU DOMATESLİ KANEPELER

180 gr beyaz krem peynir
100 gr ezilmiş beyaz ezine peyniri
1 çorba kaşığı margarin
1/2 çay kaşığı kırmızı pul biber
1/2 çay kaşığı kekik
2 adet ince dilimlenmiş yarı kurutulmuş domates
1/2 adet çok tahıllı ince dilimlenmiş baston ekme

Fırını 170 derecede ısıtın. İnce dilimlenmiş baston ekmeğini pişirme kağıdının üzerinde 5 dakika pişirin.

Ekmeği fazla kızarmadan fırından çıkarın.

Ezilmiş beyaz ezine peyniri, krem peyniri, tereyağı, kekik ve kırmızı pul biberi karıştırın. Dilimlenmiş ekmeğin üzerine peynir karışımını yağlı pişirme kağıdından yaptığınız bir sıkma torbasıyla koyun.

Her bir kanepenin üzerini kırmızı domateslerle süsleyin. Servis yapmadan önce ince kanepeler çubuklar takın.
