



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİPEYNİRLİ KAVRULMUŞ ÜZÜMLÜ CEVİZLİ KANEPE

- 10 adet çekirdeksiz üzüm
- 1 küçük avuç kekik yaprağı
- Deniz tuzu
- Karabiber
- 10 adet ceviz içi
- 2 kalın dilim ekme 
- 1/2 diř sarımsak
- 1 büyük avuç yumuřak keçi peyniri
- 1 kahve fincanı Akıcı bal
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- 2 yemek kaşığı margarin

Fırınınızı önceden 190 derecede ısıtın. İki adet fırın tepsiniz olsun, biri üzümler, diğeri cevizler için. Üzümleri ilk tepsiye serpiştirin, aralarına taze kekik yapraklarının hemen hepsini katın, biraz eritilmiş margarin ve tuz ve karabiber ekleyin. Tepsiyi birkaç kere sallayarak üzümlerin üzerlerinin iyice margarine bulanmasını sağlayın ve renkleri değişene kadar 10-15 dakika fırında tutun. Cevizleri de biraz sıvıyağla karıştırın ve 5-6 dakika fırında bekletin. İki tepsiyi de fırından çıkartıp bir köşeye koyun. Ekmeklerinizi kızartın ki kırı kırı olsunlar ama içlerinin de biraz yumuşak kalmasını sağlayın. Her dilimin bir yüzeyini sarımsakla ovalayın, sarımsak, ekmeğin sıcak yüzeyinde erisin. Ekmeklerin üzerine biraz margarin serpiştirin. Keçi peynirini de ufalayarak, ekmeğin üzerine serpiştirin. Kavurduđunuz üzüm ve cevizleri ekleyin. Serpiřtirirken üzüm ve cevizler hala biraz sıcak olmalı. Hepsinin üzerine biraz bal ekleyin ve en tepeye kalan kekik yapraklarını da serpiştirerek servis edin.