



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEKSİKA SOSLU KANEPE

125 gr eritme peyniri
1 arpacık soğanı (ince doğranmış)
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
1 çay kaşığı tabasko sos
6 dilim kızarmış ekmek (kabukları kesilip içleri dörde bölünmüş)

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190 °C) getirip ısıtınız.

Peynir, soğan, yumurta ve tabasko sosu orta boy bir kaseye koyup, karışımı yumurta çırpıcısı yada tahta kaşıkla, hafif ve kremamsı olana kadar dövdünüz.

Peynir karışımını ekmeklerin üstüne sürüp, ekmekleri fırın tepsisine yerleştiriniz.

Kanapeleri fırında 5-10 dakika, tamamen kızarmaya başlayana kadar pişirip fırından çıkarınız. Isıtılmış bir servis tabağına dizip servis ediniz.