



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PEYNİRLİ BİBERLİ KANEPE

100 gr. beyaz peynir  
1 orba kaşığı tereyağı  
1 diř sarmısak  
1 orba kaşığı ince kıyılmış  
Maydanoz  
1 orba kaşığı ince kıyılmış dereotu  
5 adet dolmalık biber (Yeřil ve kırmızı karışık)  
1 paket kanepe ekmeęi  
Pulbiber

Öncelikle peynir ve 1 çorba kaşığı tereyağını krema kıvamına gelene dek ezip karıştırın.

Sarmısakı dövüp yağlı karışıma ekleyin.

Son olarak maydanoz ve dereotunu katın.

Tepesi kesilip, tohumları çıkarılmış biberlerin içine peynirli karışımı kaşııkla bastırarak ve hiç boş yer kalmayacak biçimde doldurun.

15 dk. kadar buzdolabında bekletin.

Kanepe ekmeklerini ikiye ayırın.

Üzerlerine mayonez sürün.

Hazırladığınız dolma biberleri dilimleyip, ekmeklerin üzerine yerleştirin.

Dilerseniz üzerine pulbiber serpip, servis yapın.