



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

WEİSSLACKER PEYNİRLİ KANEPE

1 adet alman ekmeđi
450 gram hindiba, kaba doğranmış
1/4 tatlı kaşığı ince deniz tuzu
4 yemek kaşığı tereyağı
Karabiber
250 gram Weisslacker peyniri

Fırını 350 derecede ısıtın. Ekmeđi 24 eşit parçaya kesin ve pişirme kağıdını hazırlayıp, ekmekleri üzerine yerleştirin. Ekmekler hafifçe kızarana kadar, yaklaşık 8-10 dakika kadar pişirin. Ekmekleri fırının tel raflı bölümünde soğumaya bırakın.

Bu esnada büyük bir tavada orta-yüksek dereceli ateşte tereyağını kızdırın (duman tütmemesine dikkat ederek) ve içine hindibaları ekleyip üzerine tuz ve karabiber serpin. Hindibaları ara ara karıştırarak 3 ile 5 dakika kadar pişirip ateşten alın.

Tost yaptığınız ekmekleri servis tabağına yerleştirin. Üzerine pişen hindibaları ve Weisslacker peynirini pay ederek servise hazırlayın.

