



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACI BİSKÜVİLİ KANEPE

- 1 adet yumurta
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- 3 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı pulbiber
- 1'er çorba kaşığı susam ve çörekotu
- 2 çorba kaşığı labne peyniri
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı mayonez
- 1 çay kaşığı pulbiber
- 5.6 dal maydanoz

Önceden oda sıcaklığında beklettiğiniz tereyağını, yumurtanın akını ve unu bir kaba koyup yoğurun. Pul biber, karbonat ve tuz ilave edip yumuşak bir hamur elde edene kadar 10 dakika yoğurun. Unlanmış düz bir zemin üzerinde merdane yardımıyla hamuru 3 mm kalınlığında açın. Kesme ruleti veya bir bıçakla 5 cm büyüklüğünde 16 adet kare kesin. Bisküvileri kağıt serili tepsiye dizin. Üzerine ayırdığınız yumurta sarısını sürüp, çörekotu ve susam serpin. Önceden ısıtılmış 190 C fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirin. Fırından çıkarıp 8 adedini tabağa alın. Sos için labne peyniri, mayonez, tereyağı, pul biber ve ince kıyılmış maydanozu karıştırın. Sostan 1 çorba kaşığı ayırıp kalanını 8 adet bisküvinin üzerine paylaşın. Kalan 8 adet bisküviyi de sosun üzerine kapatın. Kalan 1 kaşık sosu bisküvilerin üzerine paylaşın. Son olarak üzerlerine tereyağı gezdirin. Sonrasında ister kürdanla isterseniz sade olarak servise sunabilirsiniz.