



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAYAT EKMEK KANEPESİ

Bir kabin içinde 1 çorba kaşığı salça, yarım çay bardağı sıvı yağ, 1 tatlı kaşığı kekik, yarım çay bardağı süt, 200 gr. ezilmiş beyaz peynir, 2 yumurta iyice karıştırılır. Bu karışım, kanepeler şeklinde ve ince bayat ekmeğin dilimlerine sürülür. Dilimler, fırın tepsisine dizilir. hafif pembeleşinceye kadar kızartılır. Kızartılmış dilimlerin üzerine 1'er ince dilim domates, bunun üzerine de 2 ince dilim sosis yerleştirilir. Kanepeler, kürdanlı olarak servis tabağına alıp, soğutmadan, kıvrıkcık marul yaprakları eşliğinde servise çıkarılır.

---