



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEZELYELİ CİPSLİ PEYNİRLİ KANEPE

50 gr tereyağı  
400 gr patates  
150 gr dil peyniri  
1 adet domates  
250 gr bezelye  
1 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 çay kaşığı karabiber  
Tuz

Cips için patateslerin kabuklarını soyduktan sonra ince ve yuvarlak olacak şekilde dilimleyin. Yapışmaz yüzeyli tavada patates halkalarını 50 gr tereyağında soteleyin.

Domatesleri dilimleyip dil peynirini rendeleyin.

Fırın tepsine yağlı pişirme kağıdı serin. Yağlı pişirme kağıdının üzerine mutfak fırçası yardımıyla hafifçe sıvı yağ sürün. Tepsiyeye ilk önce ince ve yuvarlak şekilde sotelenmiş cips patatesleri yerleştirin. Sırasıyla rendelenmiş dil peyniri, domates dilimleri, yıkanmış kabuklu bezelyeyi yerleştirin. Tuz ve karabiber serptikten sonra son kata yine patates cipslerini ekleyin. Bezelyeli, cipsli, dil peynirli kanepeleri önceden ısıtılmış 200 derece ısıda pişirin. Kabuk bezelyeli, cipsli, dil peynirli kanepeleri fırından çıkarttıktan sonra ufak kareler şeklinde kesip servis yapın.

