



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER SALÇALI PEYNİRLİ KANEPE

225 gr beyaz peynir
50 gr tereyağı
2 adet limonun suyu
6 dilim francala ekmeğı
2 yemek kaşığı biber salçası

Peyniri tuzundan arınması için 30-40 dakika bol suda bekletin. Sonra suyunu süzün ve çatal yardımıyla ezin. biber salçası ve limon suyunu yavaş yavaş ilave ederek, peynire iyice yedirin. Ekmeklerin sert kenarlarını kesip çıkarın, her bir dilimi dört eşit parçaya bölün tereyağı sürün ve peynirli karışımı dilimlerin üzerine sürün. Servis tabağına dizip servis yapın.

