



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ KANAPE

Kullanılacak malzeme (20 parçalık):

10 dilim tava ekmeđi,

1 kahve fincanı tereyağı,

100 gram gorgonzola peyniri veya eritme kars tipi yağlı herhangi bir peynir,

100 gram lor peyniri,

1 kaşığ kırmızı biber.

Yapımı: Ekmek dilimlerinin çevresindeki kabukları kesip attıktan sonra dilimleri ortadan eşit iki parçaya bölmeli.

İki cins peyniri bir arada ezerek tahta bir kaşığla dövmeli ve macun durumuna getirmeli. Tereyağını yumuşatıp ekmek dilimlerine sürmeli. Sonra bu yağlı ekmekleri kızgın fırına sürüp kızartmalı.

Fırın tepsisindeki ekmekler kızarıncaya tepsiyi fırından alıp ekmek dilimlerinin üzerlerine macun durumundaki peynirleri sürmeli.

Tepsiyi tekrar fırına koymalı ve peynirlerin üzerleri kızarıncaya ekmekleri hemen çıkarıp üzerlerine az kırmızı biber serpmeli ve sıcak sıcak tabağa koyup servis yapmalı.