



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CIVITMA KANEPE

1 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 tutam tuz
50 gr tereyağı
150 gr krem peynir

Cıvıtma hamuru için: Yumurta, un, süt ve tuzu karıştırıp dinlendiriyoruz. Daha sonra tavada tereyağı eritip cıvıtma hamurunu pişiriyoruz. Cıvıtmaları şeritler halinde kesip içine eritme peynirlerini sürüp sarıyoruz. Üzerine süslü kürdanları takıp servis ediyoruz.

