



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAVET KANEPELERİ

400 g (3,5-4 su bardağı) un
1 poşet maya
250 ml (2,5 çay bardağı) ılık süt
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
100 g labne peyniri
1 çay kaşığı pul biber
Yarım çay kaşığı kekik
Yarım çay kaşığı karabiber
Pul biber
Kekik

Unu eleyip mayayı ilave edin ve karıştırın. Üzerine ılık süt, yumurta, toz şeker, tuz ve tereyağı ekleyip iyice yoğurun. Hamuru yağlanmış 11×30 cm boyutlarındaki kalıba alın ve üzerini düzeltin. Üzerini kapatıp ılık ortamda 45 dakika bekletin. Süre sonunda üzerini açıp pişirin. Fırından çıkartıp soğumaya bırakın. Soğumuş ekmeği kalıptan çıkartıp 3 mm kalınlığında dilimleyin. Dilimlenmiş ekmeklerden kalp şeklindeki kurabiye kalıbı ile keserek kalp ekmekler elde edin. Kalp ekmekleri daha küçük bir kurabiye kalıbı ile keserek ortalarını çıkarabilirsiniz. Labne peynirine pul biber, kekik ve karabiberi ekleyip karıştırın. Hazırladığınız dolguyu kalp ekmeklerin aralarına sürün. Üzerlerine pul biber ve kekik serpin ve servis tabağına sıralayın.

