



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EDAM PEYNİRLİ KANEPE

2 yemek kaşığı tereyağı
8 adet kare milföy hamuru
50 gr edam peyniri
250 gr çeri domates
1 adet yumurta

Milföy hamurlarınız yumuşadıktan sonra yarısını kalpli kalıp ile kesin. Kalan milföyleride, kestiğiniz bütün kalpli milföylerin üstlerine koyacağınız içi boş milföyleri (çerçeve kısmını) yapmak için daha küçük bir kalıpla orta kısımlarını çıkarın. Ardından düz olan milföy kalplerin üzerine 1 adet yumurtanın akını sürün. Ardından üzerine ortaları boş olan milföyleri yerleştirin. Kenar (çerçeve) kısmına yumurta sarısı sürün. Hazırladığınız kanepeleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırına verin. Üzerleri hafif kızarana kadar pişirin. Ardından fırından alıp, içine rendelenmiş edam peyniri koyun. Üzerine ince kesilmiş domates dilimleri koyup, 2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı gezdirin. Tekrardan fırına verin. Az miktar pişirin. Sıcak veya ılık servis yapın.