



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ETİMEKLİ KANEPELER

4 adet etimek  
4 diş sarımsak  
1 adet kuru soğan  
2 adet kabak  
1 su bardağı mantar  
Yarım su bardağı siyah zeytin  
1 çorba kaşığı sirke  
2 adet kesme şeker  
2 çorba kaşığı fesleğen  
60 gram kaşar rendesi  
Tereyağı

Soğan ve dövülmüş 3 sarımsağı yağda kavuralım. Kabakları ekleyerek 4 dk kadar diri kalacak şekilde kavuralım. Harca domates ve mantarları ilave edelim. Sirke ve küp şekeri de ilave edip 3 dk daha kavuralım. Altını kapatıp, siyah zeytin ve fesleğen ilave edelim. Tereyağı ve 1 diş dövülmüş sarımsağı etimeklerin üstüne sürelim. Harcı etimeklerin üstüne yerleştirelim. Peynir rendesi ile süsleyelim. Ilık olarak servis yapın.

