



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FESLEĞENLİ PEYNİRLİ KANEPELER

3 dilim tost ekmeđi  
150 gr. mozzarella peyniri  
1-2 dal taze fesleğen  
1 çorba kaşığı tereyağı  
3 adet yarı kurutulmuş ve dilimlenmiş domates

3 dilim tost ekmeğini 4 der eşit parçaya bölün. Küçük bir tavada erittiğimiz tereyağının içerisinde mozzarella peynirini ve küçük doğradığımız fesleğenleri karıştırıp her dilim tost ekmeğine eşit miktarda fesleğen, mozzarella peynirli karışımı sürüp ve yarı kurutulmuş dilimlenmiş domatesleri kat kat koyun. Her 3 katlı sandviçe dağılmaması için kurdan takın. Patates kızartması ve akdeniz yeşillikleriyle servis yapabilirsiniz.