



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALP PEYNİRLİ YUMURTALI KANEPE

- 1 adet yumurta
- 1 adet hamburger ekmeđi
- 50 gr tereyađı
- Tuz
- 1 adet küçük sosis (kalp peynir yapmak için)
- 2 adet Parmak peynir (Fesleđenli, örekotlu)
- Bir kaç dilim dil peyniri
- 1 dal dereotu (üzerini süslemek için)

Önce, hamburger ekmeğini ikiye bölün. Tam ortalarından bardakla veya şekilli kalıpla parça çıkarın (bu parçalar kanepe yapımında kullanılabilir). Yapışmaz bir tavaya içi boş ekmeğ konur ve içine tereyağı parçaları konur. Normal ateşte yağın ısınmasına gerek kalmadan yumurta kırılır, üzerine tuz serpilir. Dil peynirinden küçük doğranmış peynirler serpiştirilir ve sosis dilimleri konur ve yumurtanın pişmesini istediğiniz kadar pişirip servis edebilirsiniz. Kalp peynirler için Parmak peynir tam ortasından verev bir şekilde kesilir. Kesilen iki parça çevirdiğinizde kalp şeklini alacaktır. Kürdanla birleştirerek süsleme amaçlı kullanabilirsiniz. Sosiste aynı şekilde verev kesilerek kalp şekli verilir.

