



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALP KANEPELER

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

3,5 - 4 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

2,5 çay bardağı ılık süt

1 yumurta

1 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Dolgu:

100 g labne peyniri

1 çay kaşığı pul biber

0,5 çay kaşığı kekik

0,5 çay kaşığı karabiber

Üzeri için:

pul biber

kekik

Kalıp:

Dikdörtgen kek kalıbı (11x30 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Unu eleyip mayayı ilave edin ve karıştırın. Üzerine ılık süt, yumurta, toz şeker, tuz ve sıvı yağı ekleyip iyice yoğurun. Hamuru kalıba alın ve üzerini düzeltin. Üzerini kapatıp ılık ortamda 45 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Beklettiğiniz hamurun üzerini açıp pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkartıp soğumaya bırakın.

Soğumuş ekmeği kalıptan çıkartıp 1 cm 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.



© lezzetler.com tarif no:169303 • adı:Kalp Kanepeler • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 03:43