



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALPLI KANEPELER

100 gram beyaz peynir
50 gram rendelenmiş kaşar peyniri
Karabiber, kırmızıbiber, nane
Yarım demet maydanoz
1 yumurta
8-10 dilim tost ekmeđi ya da pide
Domates dilimleri

Çatalla ezdiğiniz beyaz peyniri ve rendelenmiş kaşar peynirini karıştırın. Üzerine baharat, doğranmış maydanoz ve yumurtayı ilave edin. Tost ekmeklerini kalp şeklinde kesin. Üzerlerine hazırladığınız peynirli harçtan pay ederek sürün. Domates dilimleriyle süslediğiniz kalpleri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında, üzeri kızarana kadar pişirin. Aynı şekilde pideyle de hazırlanırsa çok lezzetli oluyor. İftardan birkaç saat sonra çayın ya da limonatanın yanında servis yapın.