



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI SICAK KANEPE

2 dilim 1/2 santim kalınlığında beyaz ekmeğ

2 dilim, bıçak sırtı kalınlığında kaşar peyniri

1/2 çay kaşığı kırmızıbiber

- 1) Kaşar peynirini ekmeğın üzerine kapatınız. Kenarlarını hafif kesip ekmeğı 4'e bölünüz.
- 2) Diğer dilimi de aynen hazırlayıp küçük bir tepsiye koyup; üzerlerine hat halinde biraz kırmızıbiber serpiniz.
- 3) Sonra fırına sürünüz. 3-4 dakika peynirler eriyip ekmeğ kızarıncaya fırından çıkararak servis yapınız.

Not: isteyen, ekmeğlerin üzerine gayet az erimiş yağ sürebilir.