



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRLİ KANEPE

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

1 baget ekmeđi
100 gr otlu keçi peyniri
30 gr tereyađı
1 arpacık soğan
1 diş sarımsak
30 kültür mantarı
¼ su bardađı limon suyu
Tuz
1 tatlı kaşığı bal
Yarım demet maydanoz
1 yemek kaşığı sirke
1 tutam toz şeker

Tereyağını tencerede eritin. Kiyılmış soğan, sarımsak ve tuzu ekleyin. Küçük küp şeklinde doğradığınız mantarları ekleyerek ısıyı biraz artırarak yaklaşık 5 dakika kavurun. Limon suyu ve balı ekleyin. Mantarları bir kaseye alıp rendelenmiş otlu keçi peyniri ile harmanlayın. Başka bir kaptaki şeker, sirke ve iri kiyılmış maydanozu karıştırın. Baget ekmeğini bir parmak kalınlığında dilimleyin ve hafifçe kızartın. Üzerine keçi peynirli karışımdan ekleyin ve maydanozlu karışımdan serpiz servis yapın.

