



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI KANEPE

250 gr. kıyma
4 dilim tost ekmeęi
1 küçük kuru soęan
Yarım tatlı kaşığı salça
1 orba kaşığı margarin
1 su bardağı rende kaşar
karabiber
tuz

Soęan ince kıyılır, margarinle pembeleştirilir, üzerine kıyma eklenir, suyunu salıp çekince salça, tuz, karabiber katılır, ateşten alınır, fırın kabına tost ekmekleri dizilir, üzerine hazırlanan kıymalı harç paylaşılır. Rende kaşar serpilir, 190 derece fırına verilir, kaşar eriyip pembeleşene kadar pişirilir. Servis sırasında her tost ekmeği artı şeklinde dörde kesilerek sıcak olarak servis edilir.