



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIYMALI KANEPE

250 gr. kıyma
4 dilim tost ekmeđi
1 küçük kuru sođan
Yarım tatlı kaşığı salça
1 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı rende kaşar
karabiber
tuz

Sođan 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.