



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖFTELİ KANEPE

50 gr tereyağı
8 dilim iek kalıpla kesilmiş ekmek
4 adet Marul
4 dilim kaşar peyniri
Krem peynir
2 adet yeşil biber
4 dilim domates
200 gr kıyma
1 adet soğan
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 tutam kimyon

Öncelikle kıyma, soğan, bahartala harcı yoğuralım, 10 dakika dinlenmesi için bekletelim, bekleyen köfte harcını 4 bölelim, yuvarlak köfte yapalım, kızgın yağda kızartalım. Sonra ekmekleri iek şeklinde kurabiye kalıbı ile kesin. Üstünü tereyağı ile yağlıyalım. Marulu üzerine yerleştirin. Kaşar peynirinden iki ufak halka keserek top köftelerin üzerinde gözlerini ve ağızını yapın (peynirin arkasına bıçak ucu ile krem peynir sürerek yapıştırın köftelere). Yeşil biberle gözlerini tamamlayın. Bir dilim domatesin üzerine top köfteyi yerleştirin ve diğerk ekmek ile şapkayı tamamlayın. Ekmeği kürdan veya tahta çubuklarla sabitleyin servise hazır.

