



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZ PATLICANLI BİBERLİ KANEPE

- 1 adet patlıcan
- 1 adet kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet tost ekmeđi
- 300 gr. kaşar peyniri

Patlıcan ve biberler közlenir. Tereyağı eritilir ve közlenip doğranan biber, patlıcanlar, tuz ve ezilmiş sarımsak ilave edilip çatal veya ezici yardımıyla ezerek karıştırılır ve karıştırmayı bırakmadan 5 dk pişirilir. Ekmekler minik lokmalık olacak büyüklükte kesilir ve üzerine pişirdiğimiz patlıcan biber ezmesi sürölüp üstüne kaşar peyniri konup kürdan batırılır.

