



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU DOMATESLİ KANEPE

4 adet tost ekmeđi
12 adet kuru domates
1 diř sarımsak
1 su bardađı rende kařar
2 orba kaşığı zeytinyağı
Az tuz
Az karabiber

Kuru domatesler ılık suda en az 1 saat bekletilir, süzgece çıkarılır.Ekmek dilimleri tost makinesinde ya da ızgarada kızartılır. Bütün diş sarımsak ekmeklerin üzerine srtlr. Rende kaşar ekmek dilimlerine paylaştırılır. Her dilimin üzerine 3'er adet, birkaç parçaya kesilmiş kuru domates konur. Zeytinyağı gezdirilir. Tuz ve karabiber serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kaşar eriyene dek pişirilir.