



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUYMAKLI KAHVALTILIK KANEPE

- 300 gr çeçil peynir
- 1 çorba kaşığı margarin
- 5 adet papatya ekmeği (normal ekmekte olabilir)
- yarım adet domates
- 4-5 yaprak ısırganotu (haşlanmış omalı)
- 3-4 tane siyah zeytin (çekirdeği çıkarılmış)
- 3-4 dilim limon
- 1 tatlı kaşığı aş otu tozu (üzerini süslemek için)
- 1 çorba kaşığı mısır unu
- 1 su bardağı soğuk su

Önce kuymağı yapmak için, margarini tavada iyice kızdırıp mısır ununu ilave edin ve kavurun. Sonra peyniri rendeleyip mısır unuyla 1 dakika kadar çevirin. Bir su bardağı soğuk suyu ekleyip tekrar tahta bir kaşıkla karıştırıp 2-3 dakika pişirin. Bir kenarda ılınması için bekletin. Sonra papatya ekmeklerini birbirinden ayırıp her birini ortadan ikiye bölün, önce margarinle hafif yağlayın sonra hazırlanan mısır unlu karışımı üzerine sürün. Haşlanmış bir kaç ısırganotu yapraklarını üzerine dizip, aş otu tozunu serpiştirin ve bir kaç zeytinle süsleyin. Yanına domates ve limon dilimleri koyarak servis edin.

