



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNE PEYNİRLİ DOMATESLİ KANEPELER

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

2 su bardağı un

1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

2 yemek kaşığı sıvı yağ

50 g yumuşak margarin

2 yemek kaşığı yoğurt

1 yumurta

1 çay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı çörekotu

Üzeri için:

10 adet kiraz domates

200 g labne peyniri

4 - 5 dal maydanoz

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un ile hamur kabartma tozunu karıştırıp derin bir kaba eleyin. Üzerine sıvı yağ, yoğurt, margarin, yumurta, tuz ve çörek otunu ekleyip yoğurun. Hamuru hafif unlanmış tezgaha alıp merdane ile 2-3 mm kalınlığında açın. Açtığınız hamuru çay bardağı ile kesin, fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Domatesleri dilimleyin. Kurabiyelerin üzerine labne peyniri sürün. İkili olarak üst üste koyup üzerlerine maydanoz ve domates dilimi koyun. Arzuya göre çörek otu serpin ve servis yapın.

