



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LALE KANEPELER

100 gr kaşar peyniri
2 adet salatalık
5 adet havuç
1 yemek kaşığı margarin
30 tane kürdan

Havuçları dilimleyip lale şeklinde kesin. 1 yemek kaşığı margarin ile sıcak suda haşlayın. Soğumaya bırakın. Kaşar peynirleri küp şeklinde doğrayın. Üzerine kürdan batırın. Kürdana ay şeklinde kesilen salatalık dilimleri yerleştirin. Kürdanların en üst kısmına lale şeklinde haşlanan lale şeklindeki havuçları batırıp servis yapın.

