



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MARMELATLI YOĞURTLU ÇİLEKLİ KANEPE

- 1 kahve fincanı kuşburnu marmelatı
- 3 kaşık süzme ekşi yoğurt
- 1 dilim uzun köy ekmeği
- 1 küçük kase dağ çileği reçeli
- 3 tatlı kaşığı tereyağı
- 8 tane kürdan

Öncelikle iyi pişmiş köy ekmeğini kayık şeklinde yatay olarak küçük dilimlere ayırın. Dilimlenen ekmeklerin üzerine önce tereyağını hafifçe sürün. Sonra süzme yoğurt ve kuşburnu marmeladını sürün. Birer dilim ekmeğe tereyağı sürüp üzerine kapatın. En son dağ çileği reçelinden koyup kürdanla tutturun ve servis edin.

