



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MAYDANOZLU LABNELİ KANEPE

Emine Sancaklı Topal

1 pk etimek
1 kutu pınar labne
1 su bardağı süt
1 demet maydanoz
tuz
sıvı yağ

Etimekleri 4'e bölün ve ılık sütle ıslatın. Maydanozu ince ince kıyın biraz sıvı yağ, tuz ve pınar labne ile iyice harmanlayıp ekmeklerin üstüne yerleştirin. Hafif yağlanmış tepside ekmekler sütü çekip pişene kadar (15 dk) pişirin.