



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR EZMELİ KANEPE

5 adet kanepelik ekmek dilimi
150 gr. beyazpeynir
1 küçük fincan zeytinyağı
1 kahve kaşığı limon suyu
Yarım çay kaşığı kırmızıbiber

İnce ekmek dilimlerinin arzu ederseniz kenarlarını çıkararak, kare, yuvarlak, dikdörtgen, üçgen vb. şekillerde kesip, küçük parçalar elde ediniz.

Peynirin fazla tuzunu suda bekleterek gideriniz.

Kaşıkla, rende veya elekten geçirerek eziniz.

Ezdiğiniz peynirlere azar azar zeytinyağı veya limonu yediriniz.

Arzu ederseniz peynir karışımına kırmızıbiber katarak renkli ve acı tatta peynir ezmesi de yapabilirsiniz.

Bu karışımı ekmek parçalarının üzerine muntazam sürüp, üzerini maydanoz, domates, turşu vb. ile süsleyip, servis yapınız.

Not: Kaşarpeyniri, gravyer vb. gibi sert peynirlerden kanepeler yapılmak istendiğinde, sert peynirleri ekmek ince dilim halinde kesilip, ekmeklerin üzerine ince bir kat tereyağı sürülüp, üzerine kalıp şeklinde peynir konup, çeşitli kanepeler yapılır.