



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ DOMATLI KANEPE

- 4 adet kuru domates
- 1 diş sarımsak
- 2 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 ay kaşığı kekik
- 1 fiske tuz
- 4 dilim tost ekmeğı
- 4 tatlı kaşığı krem peynir

Kuru domateslerin üzerine ılık su konur, 1 saat bekletilir. Sonra sudan alınır, üzerine sarımsak, kekik ve tuz eklenir, blenderden geçirilir. Ekmek dilimlerinin üzerine krem peynir sürüldükten sonra domatesli karışım sürülür. Dilimler artı şeklinde kesilir. Servis tabağına dizilir, krdan saplanır.