



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KANEPE

8 Küçük sandviç ekmeđi
2 Adet yumurta
100 gr. beyaz peynir
1 Demet dereotu
2 Kaşık tereyağı

Sandviç ekmekleri ortadan ikiye ayrılır. Beyaz peynir, katı pişirilmiş yumurtanın sarısı ve incecik kıyılmış dereotu ile karıştırılır. Hamur haline gelince ekmeklerin üstüne biraz tereyağı sürülür, bu hamurdan her tarafını kapayacak kadar konur, en üstüne de ufak bir parça gene tereyağı konur. Fırında 15-20 dakika (üstü pembeleşene kadar) pişirilir.

Not: Evde fırın yoksa pişirme işini elektrik ızgarasında yapmak da kabildir. Yalnız ızgarada kanapelerin üstleri çabuk kızaracağı için fazla yanmamasına dikkat etmeli, pembeleşince çıkarmalıdır.