



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ KANEPE

### Malzeme:

- 185 gram Bizim Mutfak Un
- 50 gram susam
- 2 tatlı kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
- 2 adet yumurta
- 2 tatlı kaşığı susam yağı
- 250 ml süt
- 5 çorba kaşığı portakal suyu
- 15 dilim kurutulmuş domates
- 3 çorba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı
- Tuz
- İç Malzeme için :
- 200 gram krem peynir
- 2 çorba kaşığı Bizim Yağ Kahvaltı Keyfi
- 2 çorba kaşığı kişniş otu
- 2 çorba kaşığı dereotu

Hamur yoğurma kabında un, bir tutam tuz, susam ve portakal kabuğu rendesini karıştırın. Hazırladığınız karışıma yumurta, susam yağı, süt ve portakal suyunu ekleyip bir çatal yardımıyla ezerek iyice karıştırın. 15 dakika dinlenmeye bırakın. Yapışmaz yüzeyli tavaya zeytinyağını döküp ısıtın. Hazırladığınız hamurun her iki yüzünü de tavada kızartın. Değişik şekillerdeki kurabiye kesme aletleriyle kızarttığınız hamuru kesin. İç malzemesi için tüm malzemeyi çukur bir kasede iyice karıştırın. Kestiğiniz hamur parçalarının arasına iç malzemesinden sürün. Üzerini kurutulmuş domates ile süsleyerek servis yapın.