



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

PEYNİRLİ SOSİSLİ KANEPE

6 Dilim ekmek
6 Sosis
1 Soğan
1 Bardak rende kaşar peyniri
3 Yumurta
1 Çay kaşığı hardal
1 Fincan krema,
Yarım demet maydanoz.
1,5 Bardak süt, tuz, karabiber.

Dilim ekmeklerin kabuklarını keserek bunları yağlanmış yayvan bir tepsiye yerleştirin. Diğer tarafta sosisleri az yağda kızarttıktan sonra tavadan alın ve hardala bulayıp bunları tepsiye döşemiş olduğunuz ekmek dilimlerinin üzerine birer birer koyun.
Sonra bu sosislerin üzerine rendelediğiniz kaşar peynirini dökün ve yumurtaları hafifçe çırpıp bunu rende peynirlerin üzerine dökün. Sonra tepsiyi orta ısı fırına sürerek iyice kabarıncaya kadar pişirin. Çıkardıktan sonra üzerini maydanozla süleyip servis yapın.