



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI PEYNİRLİ KANEPE

12 Kişilik Gerekli malzeme:

200 gr krem peynir

250 gr tuzsuz lor peyniri

1 demet taze soğan

1 adet pırasa

1 çay kaşığı hardal

1 yemek kaşığı margarin

125 ml sıvı krema

Çavdar veya kepek ekmeği

Tuz

Karabiber

Pırasayı yıkayıp uzunlamasına ikiye kesin. İnce şeritler halinde doğrayıp tuzlu suda bekletin. Suyunu süzüp kuruması için kağıt havlu üzerine alın. Marulun yapraklarını ayırıp yıkayın. Margarini krema kıvamına gelinceye dek kaşıkla ezerek karıştırın. Lor peyniri, krem peynir ve krema, tuz ve biberini ilave edip karıştırın. Pırasa, hardal ve kıyılmış soğanı ekleyerek karıştırmaya devam edin. Ekmeği dilimleyip üzerlerine marul yaprakları yerleştirin. Marulların üzerine peynirli karışımı paylaştırıp servis yapın.