



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜRELİ KANEPE

2 adet patates
1 çay bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
6 dilim kaşar
6 dilim tost ekmeği

Patates haşlanır, sıcakken soyulur, birkaç parçaya bölünür. Üzerine tereyağı ve süt eklenir. Çatalla ezerek püre yapılır. Ekmeklere püre sürülür. Üzerine kaşar bırakılır. Kanepelerler artı şeklinde kesilerek servis tabağına dizilir.