



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## REÇELLİ BURÇAKLI KANEPE

50 gr margarin  
2 diş sarımsak  
Bayat burçak ekmeđi  
100 gr haçhalol kayısı reçeli  
İsteğe göre kıvırcık

Margarin ile dövdüğünüz sarımsağı karıştırın ve küçük burçak ekmeğ dilimlerinin arasına sürün. Yüksek ısıdaki fırına ekmekleri verin. Fırından çıkardığınızda bayat ekmeklerinizin lezzetli kanepelere dönuştüğünü göreceksiniz daha sonra üzerlerine kayısı reçellerini sürün ve kıvırcıkla servis edin.