



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ KANEPELER

250 gram lor peyniri
1/2 demet maydonoz
1/2 demet dereotu
1/2 demet nane
1/2 demet taze yeşil soğan
1 tatlı kasığı tuz
1 çay kasığı pulbiber
2 adet domates
2 adet sivri biber
2 corba kasığı margarin
1 paket kepek ekmeği
1 paket krem peynir

Lor peyniri, ince kıyılmış maydanoz, dereotu, nane ve taze soğan yeşil kısımlarını bir kasede karıştırın. Kabuğu soyulmuş ve küp doğranmış domates, ince kıyılmış sivri biber, tuz, pulbiber ve eritilmiş margarin ilave edip bütün malzemeyi karıştırın. Tatların birbirine karışması için buzdolabında yarı saat bekletin. Kepek ekmeğinin kenarlarını alın ve üçgen şeklinde kesin. Üzerlerine krem peynir sürün ve hazırladığınız sebzeli-lorlu karışımı paylaşın ve servis ediniz.



Fotoğraf "Baho" tarafından gönderildi. 06.11.2015