



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SARIMSAKLI EKMEK (KANEPE)

- 1 adet köy ekmeği
- 2-3 çorba kaşığı tereyağı
- 1 diş sarımsak
- 1 kase rendelenmiş beyaz peynir
- 5 adet taze soğan
- 4 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- 2 tatlı kaşığı ince kıyılmış dereotu
- 2 adet domates

Köy ekmeğini dilimleyin. Üzerlerine tereyağı sürün. Sarımsağı ortadan kesin. Tereyağı sürdüğünüz dilimlerin üzerine sarımsak sürün. Temizlenmiş taze soğanları ince kıyın. Bir kapta rendelenmiş beyaz peyniri, taze soğanları, maydanoz ve 2 tatlı kaşığı ince kıyılmış dereotunu karıştırın.

Ekmeğlerin üzerine bu karışımdan koyun. Domatesin çekirdekli kısmını çıkarın. Etlili kısmını ince ince şeritler halinde doğrayın.

Peynirli karışımın üzerine serpin. 200 dereceli fırında 5-6 dakika pişirin.

[ML@ Soğanlı Ekmeğ için tıklayın](#)

[ML@ Gobit Ekmeği \(görsel\)](#)