



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE BUKETLİ KANEPE

- 8 dilim Kepek Ekmek
- 5 çorba kaşığı Yoğurt
- 5 çorba kaşığı Lor Peyniri
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 1 adet Salatalık
- 1 adet Haşlanmış Havuç
- 1 adet Haşlanmış Kabak
- 4 Diş Sarımsak
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Pulbiber
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- 1 Yemek Kaşığı Margarin

Ön hazırlık olarak ekmek dilimlerini yuvarlak bir kalıpla veya keskin ağızlı bir bardak yardımıyla keselim (dilerseniz ekmek dilimlerini olduğu gibi de kuşanabilirsiniz ve arzuya göre ekmekleri fırın ızgarasında biraz kırılaştırabilirsiniz). Bir kabin içine süzme yoğurdu, arzuya göre dövülmüş sarımsakları, ezilmiş peyniri, tuzu ve baharatları ekleyerek karıştıralım. Ekmek dilimlerinin üzerine peynirli ve yoğurtlu harcı paylaştıralım. Havucu ve kabağı soyarak boylamasına yarıdan ikiye keselim ve aynı tencerede, üzerlerini hafifçe aşacak kadar sıcak su ve yağ ekleyerek haşlayalım. Sonra salatalığı, havucu ve kabağı jülyen (kibrit çöpü inceliğinde) doğrayalım veya rendenin iri tarafıyla rendeleyelim. Sebzelerin üzerine tuz serpip karıştıralım ve ekmek dilimlerinin üzerine bolca yayarak servis yapalım.