



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKER PANCARLI VE ETLİ KANEPE

200 gram şeker pancarı
100 gram margarin
12 ince dilim salam
100 gram rusya peyniri
6 dilim tost ekmeği (1 cm kalınlığında)
Tuz
Karabiber

Şeker pancarını küp kesip yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Eritilmiş tereyağı gezdirip tuz ve karabiber serpin. Rus peynirinden 1 cm kalınlığında 6 adet yuvarlak dilim kesin. Tost ekmeğini yuvarlak rus (peynir dilimleri ölçüsünde) kesip şeker pancarıyla aynı kaba dizin. Sana yağı gezdirip ısıtılmış 170 derece fırında (şeker pancarı için 25 dakika, ekmeğ için 10 dakika) pişirin.

Her bir rus peyniri dilimini 2 dilim salam ile sarın. Yapışmaz yüzeyli tavada her iki tarafını da 2 dakika pişirin. Fırında kızarttığınız yuvarlak tost ekmeğinin üzerine yerleştirip küp kesilmiş şeker pancarıyla servis yapın.

