



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANÇUEZLİ KANAPE

6 büyük francala dilimi
1/2 çorba kaşığı anşua püresi (arzuya bağlı)
60 gr. tereyağı (3 çorba kaşığı)
30 adet ançuez balığı
1/2 bardak sirke

1) Çukurca bir kaba 1/2 bardak sirke ile, sıyırmak suretile tuzları çıkarılmış 30 adet ançuez balığı koyduktan sonra bunları yarım saat kadar sirkede yatırmalı, sonra da bu balıkları, ortalarından ikiye bölmek suretile içlerinin kılçıklarını temizlemeli ve bir tarafa bırakmalıdır.

2) Sonra 6 francala diliminin üstlerine 3 silme çorba kaşığı tereyağını sürdükten sonra (arzu edilirse: 3 çorba kaşığı tereyağma 1/2 çorba kaşığı da ançuez püresi ilâve ederek iyice karıştırmak suretile, her ikisini birbirleriyle hallettikten sonra ekmeklerin üstlerine sürmelidir) üstlerine yağ sürülmüş bu ekmeklerin üzerlerine de kafes şeklinde ançuez balıklarını döşemeli ve servis yapmalıdır.