



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIKLI KANAPE

400 gram pişmiş ayıklanmış beyaz etli balık
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)
2 çorba kaşığı acı krema (iyice çırpılmış)
kahve kaşığının ucuyla pul kırmızı biber
1 kahve kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı limon suyu

Ayıklanmış balık etlerini, tereyağı ve kremayı bir havana koyup, karışımı yumuşayınca kadar dövünüz. Sonra bu karışımı elektrikli çırpıcıyla yarım dakika kadar çırpıp orta boy bir kaseye koyunuz. İçine pul kırmızı biberi, tuzu, limon suyunu bir çatalla ezip karıştırarak katınız. Kaseenin üstünü alüminyum kağıtla kapatıp 1 saat buzdolabında beklettikten sonra karışımı ka- napeler üstüne sürerek servis ediniz.

Not: Üçgen biçiminde kesilmiş, ince tost ekmeğinin üstüne sürülüp servis edilen balık kanape yeşil salata ile birlikte servis edilebilir.