



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DANİMARKA KANEPELERİ

Danimarka kanapeleril (ki bazıları Sandviçei nazire olarak Danviç de derler)Batı'da oldukça ün yapmıştır. Özellikle Danimarka'da ulusal geleneklerin ayrılmaz bir parçası olan bu kanapeler Danimarka dışında da kokteyl partileri, açık vesoğuk büfelerde sık sık yer alırlar.Danimarka kanapelerinin bu başarısının sırrı son derece çeşitli olabilmelerinde yatar. Örneğin bu kanapelerin altına konan ekmekekler hemen her çeşitten olabilir. Ülkemizde tost ekmeği, francala, çavdar ekmeği, kepek ekmeği vb. rahatça kullanılabilir. Göze hitap eden zenginlik ise elbette ekmekeklerin üstündeki kısımdadır. Burada dikkat edilecek noktaların belli başlıları üstteki malzemenin alttaki ekmeği örtmesi ve bu sonuncusunun adeta ekmeğin üzerinden taşarmışcasına bir görünümü olması ile değişik malzeme kullanılarak renkler arasında bir karşıtlık yaratılmasıdır.

Bazı örnekler;

- Üç dilim soğuk et, çok az taze krema ve karıştırılmış turp rendesi çekirdekleri çıkartılmış siyah erik ve bir ince dilim portakal (İskandinav mutfağına dahil olan Danimarka'da da, diğer İskandinav ülkelerinde sık görüldüğü gibi, tatlı ve tuzlu çoğu kez biraradadır.)
- Yeşil salata yaprağı üzerinde, küçük bir rosto parçası yuvarlak domates ve ince hıyar dilimi, tere veya maydanoz.
- Ortadoğu mutfağının çiğ köftesine benzer, Batı'da çok ünlü olan, Stek Tartar. (Biraz tuz ve bolca karabiberle yoğrulmuş çiğ kıyma.) Ortasında yumurta sarısı, onun çevresinde zeytinler, onun da çevresinde ince kıyılmış çiğ soğan.
- Yeşil salata yaprağı üzerinde yuvarlak sarılmış rozbit düimleri ve değişik biçimlerde kesilmiş kornişon turşusu.
- Yeşil salata yaprağı üzerinde, yuvarlak kesilmiş domates ve yumurta dilimleri ve ikisinin arasında da üstü havyarla süslenmiş mayonez sosu.
- Kaşar, çedar, gravyer veya benzeri peynir dilimlerinin üzerinde bölünmüş domates dilimleri ile su teresi veya maydanoz benzeri bir yeşillik.
- Yuvarlak sarılmış jambon dilimleri üzerinde bir kaşık rus salatası ve onun da üzerinde ince birer dilim salatalık, domates ve haşlanmış katı yumurta.
- Füme somon dilimleri üzerinde, soğuk halde, yağda pişmiş çırpılmış yumurta.
- Pate üzerinde çok ince kesilmiş salatalık düimleri ve mantar.
- Beyaz halka soğanlarla süslenmiş salam dilimleri.
- Yeşil salata yaprağı üzerinde boylamasına kesilmiş haşlanmış katı yumurta dilimleri, bir adet dörde bölünmüş domates dilimi, bir dilim çiğ jambon ve tere veya maydanoz.
- Danimarka'nın blö peyniri veya roquefort'dan bir dilim, ortasında bir halka soğan içinde çiğ yumurta sarısı ve onun çevresinde de dört yuvarlak dilim kırmızı turp.