



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DENİZ ÜRÜNLÜ KANEPELER

500 gr. balık eti (haşlanıp ayıklanmış)
60 gr. (4 çorba kaşığı) tereyağ, yumuşatılmış
2 çorba kaşığı ekşi krema (iyice çırpılmış)
Kahve kaşığının ucuyla pul kırmızı biber
1 kahve kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı limon suyu
Küçük sandviç ekmekleri ya da ince dilimlenmiş tost ekmeği dilimleri

Balık etini, tereyağı ve kremayı bir havan 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. Kaseyin üstünü alüminyum kağıtla kapatıp 1 saat buzdolabında beklettikten sonra karışımı kanepelerinin üzerine sürerek servis yapınız

