



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DENİZ ÜRÜNLÜ KANEPELER

175 g balık filetosu  
1 yumurtanın akı  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
100 g süzme yoğurt  
bir tutam taze çekilmiş karabiber  
3-4 ince çavdar ekmeği dilimi  
15 g (1 çorba kaşığı) margarin  
1/2 tatlı kaşığı salça  
2 tatlı kaşığı ince kıyılmış fesleğen  
75 cl sebze jöle  
3 tatlı kaşığı siyah havyar (ya da kırmızı havyar)

Balık filetoalarını soğuk su altında çalkalayıp, kâğıt havluyla hafif hafif bastırarak kurulayın. Derilerini ve kemiklerini parçalamadan çıkarıp, filetoaları iri küp biçiminde kesin. Yumurta akı, tuzun yarısı ve balık parçalarını blendera koyarak, pürüzsüz bir bulamaç haline gelene kadar karıştırın. Bulamacı plastik bir süzgeçten bir kâseye geçirip, içindeki kaba taneleri bir kaşığın ucuyla alarak alın. Kâsenin üstünü örtüp buzdolabında yaklaşık 30 dakika bekletin.

Bu arada, farklı biçimlerde 12 pötifur kalıbını yağlayın. Küçük bir tencereye yaklaşık 2,5 cm yüksekliğinde su koyup, tencerenin üstüne, tencerenin içine oturacak genişlikte delikli ve tencerenin dibinden en az 4 - 5 cm yüksekte kalacak bir kap oturtun (ya da tencerenin üstüne tam oturacak delikli ve üstü kapaklı bir kap kullanın). Tencereyi üstündeki kapla birlikte ocağa koyup, suyu kaynatın. Buzdolabındaki kâseyi çıkarıp, içindeki bulamaca süzme yoğurdu kaşık kaşık, her kaşıkta çırpılarak katın. Karabiberin çok azını bir kenara ayırdıktan sonra kalanı ekleyip, karıştırın. Pötifur kalıplarını, hazırladığınız bu karışımla doldurduktan sonra, kaynamakta olan suyun üstündeki kaba yerleştirin. Üstlerini birer parça plastik filmle sıkıca örtüp, içlerindeki balıklı karışım sertleşene kadar (1,5-2 dakika) buğuda pişirin. Kabı ve tencereyi ateşten alıp, kalıpları buzdolabına kaldırarak iyice soğumaya bırakın.

4 cm'lik düz ve yuvarlak bisküvi kalıbı kullanarak çavdar ekmeğinden 12 yuvarlak parça kesin. Bir kâseye margarini, salçayı, fesleğeni, kalan tuzu ve ayırdığınız karabiberi ekleyip, pürüzsüz krema kıvamı alınca kadar çırpın. Bu karışımı, yuvarlak çavdar ekmeği dilimlerinin üstüne kalın bir tabaka halinde sürün.

Buzdolabındaki kalıpları alıp, içlerindeki sertleşmiş balıklı karışımı, dağıtmamaya özen göstererek çıkarın ve her birini bir çatalla sebze jölenin içine batırın. Sonra, hazırlamış olduğunuz ekmeğin parçalarının kenarlarına dizin. Kanepeleri bir tepsinin üstüne yerleştirilmiş tel ızgaraya koyup, tepsiyi buzdolabına kaldırarak yaklaşık 5 dakika bekletin. Soğuyan kanepeleri buzdolabından alın.

Kâsede kalan sebze jöleyi iyice koyulaşana kadar karıştırıp, kanepeleri buzdolabından çıkararak, sebze jöleyi bir fırçayla üstlerini bütünüyle örtecek biçimde sürün. Her ekmeğin parçasının üstüne kaşıkla biraz da havyar koyup, kanepeleri yeniden buzdolabına kaldırarak, üstlerindeki jöle iyice sertleşene kadar (yaklaşık 20 dakika) soğutun. Soğuyan kanepeleri buzdolabından alıp, geniş bir tabağa yerleştirerek hemen servis yapın.

NOT: Yumurta akıyla hazırlanan balıklı bulamaç, bir gün önce yapılıp, buzdolabında saklanabilir.