



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİLİM ORDÖVR KANEPE

Kullanılacak malzeme:

1 uzun tava ekmeđi,
200 gram tereyađı,
60 gram füme edilmiş herhangi bir balık (som balığı olursa çok iyi olur),
75 gram dilimlenmiş jambon,
50 gram ceviz içi,
400 gram ıspanak,
1/2 tüp ançüez ezmesi,
1 kaşık hardal,
1 limon,
75 gram Kars tipi eritme peyniri,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Ekmeđin dilimlenmesi sırasında doğru dürüst kesilmesine imkân vermek için bu ordövrü bir gün önceden hazırlamak daha doğru bir iş olur. Ispanakları temizleyip bol suda iyice yıkamalı, süzmeli. Yapraklarında kalan suyla bir kuşaneye koyup haşlamalı. Sonra iyice süzmeli ve kıyarak ince delikli bir süzgeçten geçirmeli. Böylece püre durumuna gelen ıspanağı bir kenara kaldırmalı. Jambonu makineden üç defa geçirerek kıymalı, ondan sonra da ezerek ince delikli bir tel süzgeçten geçirmeli. Ceviz içini makineden geçirerek kıymalı. Tütsülenmiş balığın derisini ve kılçıklarını çıkardıktan sonra etini ufak parçalara bölmeli ve iyice ezerek ince delikli bir tel süzgeçten geçirmeli. Peyniri tahta bir kaşıkla dövercesine işleyerek krema durumuna getirmeli.

Tereyağını yumuşatıp parçalara bölmeli ve porselen bir kâseye koyup tahta bir kaşıkla döverek krema durumuna getirmeli. Tuzlayıp biberlemeli. Tereyağı, krema durumuna gelince hardalla birkaç damla limon suyunu katmalı ve bunları iyice yedirmeli.

Sonra kremayı beş eşit parçaya bölmeli ve her parçayı bir ayrı porselen kâseye boşaltmalı.

Bu kâselerden birincisine ceviz ezmesiye jambon ezmesini, ikincisine füme balık ezmesini, üçüncüsüne peynir ezmesini, dördüncüsüne ançüez ezmesini sonuncusuna da ıspanak püresini katmalı. Her kâsedekini iyice karıştırarak malzemeleri birbirine iyice yedirmeli. Tava ekmeğinin her yanındaki kabuğu ince ve keskin bir bıçakla keserek atmalı. Sonra ekmeği yukarıdan aşağı altı eşit dilime bölmeli.

Bu dilimlerden en alttakini doğrama tahtasına oturtmalı ve dilimin üstüne tereyağı, füme balık ezmesi karışımını sürmeli. Üstüne alttan ikinci ekmeğ dilimini oturtmalı.

Bunun da üstüne peynir, tereyağı karışımını sürmeli. Yerleştirilecek üçüncü dilimin üstüne ıspanak püresini, dördüncü dilimin üstüne ançüez ezmesi tereyağını, beşinci dilime de ceviz, jambon, tereyağı karışımını sürmeli.

En üste sonuncu yani altıncı ekmeğ dilimini oturtuktan sonra bu sandviç ekmeğini bir yağ kâğıdına sarmalı ve buzdolabına kaldırmalı. Paketi en azından 18 saat buzdolabında bıraktıktan sonra dolaptan çıkarmalı, üstündeki yağ kâğıdını açmalı ve birer santim kalınlığında dilimlere doğramalı.

Bu dilimleri olduğu gibi servis tabağına yerleştirip servis yapmak mümkün olduğu gibi çeşitli biçimlerdeki formalardan yararlanarak dilimleri yuvarlak, üçgen, hilâl ve benzeri şekillerde kesip servis tabağına koyup servis yapmak da mümkündür.