



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI KANEPELER

1 adet dilimlenmiş baget ekmeğ
100 gr. karışık salata
100 gr. orta yağlı beyaz peynir
1 kutu konserve enginar kalbi
2 yemek kaşığı kapari
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı sirke
Tuz ve karabiber

Baget ekmeği çok kalın olmayan dilimler halinde doğradıktan sonra, 5-10 dakika ısıtılmış fırına koyup sertleşmesini sağlayın. Enginar kalplerini, konserveden çıkartarak süzün ve her birini ikiye kesin. Beyaz peyniri minik parçalar halinde doğrayın. Daha sonra bir büyük kaseinin içinde salata, peynir, enginarlar, kapari, zeytinyağı, sirke, tuz ve karabiberi iyice karıştırın ve ekmeğin üzerine dikkatlice sürün. Servis yapmadan önce üzerine biraz daha zeytinyağı ile karabiber gezdirin ve bekletmeden servis yapın.