



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GRAVYER VE KAŞAR PEYNİRLİ KANAPE

Kullanılacak malzeme (6 kişi için) :

12 dilim çavdar ekmeđi,
250 gram Holânda tipi, gravyer ve kaşar peyniri karışımı,
1.5 çorba kaşığı siyah havyar,
30 gram kornişon,
1 yumurta,
1 bardak zeytinyađı,
1/2 bardak çirpılmış krema,
1 limon, yeteri kadar tuz,
1 küçük domates.

Yapımı :

Peynirleri çok ince dilimlere doğramalı. Bir yumurtanın sarısı, bir çimdik tuz, zeytinyağı ve yarım limonun suyuyla bir mayonez yapmalı. İnce kesilmiş çavdar dilimi ekmeklerinin üzerlerine ince bir tabaka krema sürmeli. Bunun üstüne bir dilim peynir oturtmalı. Onun üstüne mayonez sürmeli ve ikinci cins bir peynir dilimini oturtmalı. Bu defa kremadan bir tabaka yaymalı. En üste üçüncü, cins peynirden bir dilim oturttuktan sonra bir tabaka mayonez yaymalı. Onun üstüne de ince kesilmiş bir-iki dilim kornişon oturtmalı. Bunların ortasına da bir tutamlık havyar koymalı. Küçük parçalara kesilmiş domatesi de yerleştirdikten sonra bu kanapeieri servis tabağına yerleştirmeli.

İsteyenler çirpılmış krema yerine tahta kaşıkla dövülerek macun haline getirilmiş tereyağı da kullanabilirler. Ancak bu tereyağının tuzsuz olmasına dikkat edilmelidir.