



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVYARLI VE PEYNİRLİ KANEPE

- 60 gr siyah havyar
- 6 büyük dilim çavdar ekmeği (kabukları çıkarılmış)
- 125 gr eritme peyniri
- 125 gr füme balık (dilimlenip 24 parçaya bölünmüş)
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 1 küçük soğan (halka halka doğranıp, halkalar ayrılmış)
- 6 sap maydanoz
- 1 limon (dilim dilim kesilmiş)

Ekmek dilimlerini ekmek tahtasının üstüne koyup, keskin bir bıçakla her dilimi baklava biçiminde 4'e kesiniz. Ekmeklerin üstüne eşit miktarda peynir sürüp, üstlerine birer dilim füme balık koyunuz. Balıkların üstlerine limon suyu serpip, birer halka soğan yerleştiriniz. Her soğan halkasının içine biraz havyar doldurunuz. Kanapeleri bir servis tabağına dizip maydanoz sapları ve limon dilimleriyle süsleyerek servis ediniz.
