



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİ SALAMLI VE KÖZLENMİŞ PATLICANLI KANEPE

1 paket Maret Pratik Hindi Salam, şeritler halinde doğranmış  
24 adet ince baget ekme dilimi  
1/2 kavanoz hazır közlenmiş patlıcan  
1/2 paket labne peynir  
1 diş sarımsak, ezilmiş  
1 diş sarımsak, ikiye kesilmiş  
Zeytinyağı  
Tuz, karabiber  
Süslemek için taze otlar

Baget dilimleri 150 derecelik fırında hafif altın rengi alana kadar kızartılır. Üzerlerine zeytinyağı gezdirilip ikiye kesilmiş sarımsakla ovalanır. Közlenmiş patlıcan, labne peyniri ve ezilmiş sarımsak karıştırılır. Tuz ve karabiberle lezzetlendirilir. Ekmekler soğuduğunda üzerlerine karışımdan paylaşılır. Maret Pratik Hindi Salam şeritleri kıvrılarak şekil verilir ve ekmeklerin üzerlerine yerleştirilir. Otlarla süslenerek servis edilir.

