



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İKİ KATLI KANEPE

- 1 çay kaşığı biber salçası
- 3 çorba kaşığı mayonez
- 3 adet kornişon turşu
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 150 gr. beyaz peynir
- 1 diş dövülmüş sarımsak
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 7 dal kıyılmış maydanoz
- 1 tatlı kaşığı Pulbiber
- 5 dilim esmer ekmek
- 5 dilim beyaz ekmek

Önce biber salçalı harç için salça, mayonez, turşu ve karabiberi karıştırın. Esmer ekmek dilimlerinin kenarlarını alın ve dikdörtgen şeklinde kesin. Daha sonra peynirli harç için peynir, sarımsak, limon suyu, tereyağı, maydanoz, pulbiberi bir kasede tüm malzemeyi bir kasede karıştırın. Beyaz ekmek dilimlerinin de kenarlarını alın ve dikdörtgen şeklinde kesin. Alta esmer ekmek dilimi koyup üzerine biber salçalı karışımdan sürün. Üzerine beyaz ekmek dilimi kapatın ve peynirli harçtan sürün. Kalan diğer ekmek dilimlerini de aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerini dilimlenmiş kırmızı biber ve maydanozla süsleyerek servis yapın.



Fotoğraf "Baho" tarafından gönderildi. 06.11.2015