



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İNEKLİ KANEPE

200 gr salam  
2 adet yeşil zeytin  
1 yemek kaşığı zeytin ezmesi  
2 adet siyah zeytin  
1 adet domates  
1 kalıp beyaz peynir  
2 tatlı kaşığı tereyağı  
4 adet sandaviç ekmeği  
1 adet salatalık  
1 adet kırmızı biber  
100 gr sucuk

Yuvarlak sandviç ekmeklerini enlemesine ortadan ikiye kesin. Bir kasede bir kalıp beyaz peynir, ince kıyılmış sucuk, kabuklarıyla birlikte küp doğranmış salatalık ve çekirdeği çıkarılmış domatesi karıştırın.

Alt ekmeklerin üzerlerine iki tatlı kaşığı margarin sürdükten sonra hazırladığınız sosu üzerlerine yayıp diğer ekmeklerle üzerlerini kapatın.

İneği süslemek için: Bir yemek kaşığı zeytin ezmesini ineğin saçı olarak şekilde ekmeğin bir köşesine sürün.

Daha sonra ince dilimlenmiş yeşil ve siyah zeytinden göz, çok ince dilinmiş olan salamdan kulak ve boynuzları yaparak ekmeklerin üzerine yerleştirin.

Oval şekilde kesilmiş ince dilim salami burnu olarak ekmeğin üzerine yerleştirin. Kırmızı biberi minik minik kesin ve ineğin burnunu kırmızı biberle süsleyerek servis edin.

