



KALPLİ KANEPELER

- 1 adet ekmek
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 100 gr salam
- 100 gr kaşar peyniri
- 2 yemek kaşığı zeytin ezmesi
- 2 adet havuç
- 1 kase yeşil zeytin

Havuçu haşlayıp püre yapın. Ekmekleri dilimleyin. Dilim ekmeklerden kalp şekiller çıkarın. Kalp şekilli ekmeklerin üzerine tereyağı sürün. Kalp kanepelerini üzerine kalp şeklide kesilmiş salam, kaşar peyniri, zeytin ezmesi, havuç püresi ve yeşil zeytin koyarak çeşitli kanepeler elde edin.

