



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KANEPELER HAKKINDA

Ordövrlerin; en renkli olanları hiç kuşkusuz üzerinde çeşitli garnitürler bulunan küçük tost dilimleri anlamındaki "kanapeler"dir. Standart yemek kitaplarında hemen elliye yakın klasik kanapeden söz edilir. Ancak, muhayyalesi geniş yaratıcı yanı bulunan her ev kadını yüzlerce değişik kanapeyi rahatlıkla hazırlayabilir.

Kanapenin temel üç maddesinden birisi ekmektir. En uygun kanape ekmeğinin tost ekmeği olduğu yaygın kabul gören bir varsayımdır. Tost ekmeğinden başka çavdar veya mısır ekmeği de uygun kanape ekmekleri arasında sayılmaktadır. Kanapeler hazırlanırken ekmek, düzgün kesilebilmesi için, bir süre buzdolabının buzluk bölümünde, bir naylon torba içinde en az 2-3 saat dinlendirilmelidir. Daha sonra buzluktan alınan ekmeğin dış kabukları, keskin bir bıçakla, düzaün bir biçimde kesilerek çıkartılmalıdır. Ekmeğin içi ise enlemesine ince, düzgün dilimler halinde kesilmelidir. Bunun için gerekirse bir cetvel ya da düzgün bir tahtadan yararlanabilirsiniz. Ekmek dilimlerini enlemesine kesmek zor geliyorsa, ekmeği normal biçimde de dilimleyebilirsiniz. Ancak bu takdirde işlem biraz uzayacaktır.

Ekmek dilimleri ıtercihanl 'ısıtılmış bir fırında çok kısa bir süre sararmamasına dikkat edilerek tutulmalıdır. Ekmeğin fırında ateş gören tarafına ince bir yüzey tereyağı sürülür. Tereyağlanmış dilimler, yaklaşık kibrit kutusu büyüklüğünde parçalara kesilir. Bunların üzerini dilediğiniz garnitürle süsleyebilirsiniz.

Garnitürleri seçerken dikkat edilecek hususlar içinde en önemli olanlar bunların tümünün "yenebilir" malzemeden oluşması, mümkün olduğunca zıt renklerden oluşmalarına karşılık tadlarının birbirlerini tamamlamaları gerektiğidir. Kanapelerin üzerindeki garnitür ekmeği mümkün olduğunca örtmeli ancak aşırı bir malzeme yığmamaya da özen gösterilmelidir.

Kanapelerin üzerine konabilecek ana malzemelerin en tanınmışları muhtelif peynirler (sert ve yarım yağlı beyaz peynir, kaşar peyniri ve diğer sert kabuklu peynirler, değişik tipteki eritme peynirleri gibi); muhtelif salam ve sucuklar; dilimlenmiş füme ve sardalya tipi küçük konserve balıklar, haşlanmış ve dilimlenmiş dana, koyun ve tavuk etleri Rus ve İtalyan salatalarıdır.

Kanapelerde süs olarak en çok kullanılan malzemeler ise kabuğu soyulup çekirdekleri temizlendikten sonra küçük parçalara kesilmiş domatesler, biberli yeşil zeytin dilimleri, haşlanmış yumurta dilimleri, ince salatalık taze ya da turşu olarak dilimleri, küçük siyah zeytin parçaları, kapari çiçekleri, kırmızı turp dilimleri ve benzeri yiyeceklerdir.

