



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KANEPELER

Kanepeler çavdar veya buğday ekmeklerinden küçük ve ince parçalar kesilerek üzerine çeşitli malzeme, örneğin, peynir, salam, sosis, sucuk, haşlanmış yumurta, mayonez, Rus salatası, dil ve haşlanmış et parçaları, tavuk, balık vb. gibi konarak ve üstü süslenerek servis yapılan küçük ekmek demektir.

Kanepelerin bir kısmı sıcak, bir kısmı da soğuk servis yapılır.

Kanepeler soğuk büfelerde meşrubatların yanında, ayrıca çay sofralarında da çayın yanında sevilerek yenen küçük ekmeklerdir.

Diğer bir deyimle kanepeler, üstü açık sandviç demektir.

Sandviçlerden farkı, sandviçlerde malzemeler ekmeğin veya sandviçler arasına konur. Kanepelerde ise, malzemeler ekmek veya sandviçler üzerine konarak, maydanoz, zeytin, turşu vb. süslenerek servis yapılan küçük ekmeklerdir.

Kanepeler çerez olarak, ziyafetten önce ikram edilirler. Çeşitleri çoktur ve mümkün olduğu kadar küçük yapılmalıdır. Kare kesildikleri zaman 3x3 santim boyunda, yuvarlak kesildikleri zaman 4 santim çapında yapılır. İkram edildiklerinde elle alınıp yenirler veya kürdanla alınırlar. Kanepeler yapımında genellikle tava ekmeği kullanılır.
