



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK KANAPE

Kullanılacak malzeme:

Sucuk, jambon, beyaz peynir, kaşar peyniri, macar salamı, füme balık, zeytinyağına yatırılmış ançuez filetosu, katı olarak haşlanmış yumurta, doldurulmuş yeşil zeytin, sirkeye yatırılmış kapari, maydanoz yaprakları, çemeni çıkarılmış pastırma, Rus salatası, zeytinyağı, forma ekmeği dilimleri.

Yapılışı: Kullanılacak malzeme kişi sayısına göre ayarlandıktan sonra forma ekmeği dilimlerinin çevresindeki kabuklar kesilerek atılır. Sonra her dilim isteğe uygun biçimlerde parçalara bölünür. Genellikle bu gibi karışık kanapelerde ekmeğin dört köşe, üçgen ve dikdörtgen biçiminde küçük parçalara bölünür. Bu kanape ekmeğinin bazılarını ezmeler sürüldükten sonra üzerine peynir, sucuk veya salam dilimleri yerleştirilir. Üstüne de ezmelerle süsler yapılır. Bazı kanapelerde, önce sucuk, salam, pastırma, ançuez filetosu vb konur, üstüne de ezmelerden süsler yapılır. Bazı kanapelerdeyse, salam veya jambon konduktan sonra üstüne kapari, rulo edilmiş ançuez filetosu, yeşil zeytin dilimi süs olarak yerleştirilir. Üstüne yumurta dilimi konmuş kanapelere rulo ançuez, ezme veya zeytin dilimi, üstüne Rus salatası konmuş kanapelere ise, yumurta dilimi, ançuez filetosu rulosu koymak en uygundur. Sonra bu kanapeler büyük bir servis tabağına düzenli bir biçimde yerleştirilir. Servis tabağının görünümünün daha hoş olması için tabağın bir kenarına kalın kabuklu bir portakal oturtulur. Plastik kürdanlara, önce küçük kanape ekmeği, sonra sırasıyla bir salam dilimi, bir küçük peynir dilimi, bir zeytin dilimi, bir parça pastırma ve ikinci bir kanape ekmeği geçirilir ve plastik kürdan portakala batırılır.