



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KELEBEKLİ KIRMIZILI JAMBONLU KANEPE

3 dilim jambon
3 dilim taze kaşar
1 yemek kaşığı margarin
Kırmızı Kanepeler için:
2 yemek kaşığı salça
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
1 yemek kaşığı margarin
1 tutam tuz
1 tatlı kaşığı kurutulmuş nane
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Bir paket kepekli tost ekmeği

Jambonlu kanepeler için: Kelebek kurabiye kalıplarımızla ekmeklerimizi kesiyoruz. Sonra aynı kelebekli kalıplarla jambonlarımızı kesiyoruz. Daha sonra kaşarlarımızı küçük dikdörtgen şekillerde çok kalın olmamalı ve kanepeden taşmayacak şekilde kesip jambonlarımızla ekmeklerimizin arasına çok az sana yağ sürerek ekmeklerimizin arasına koyuyoruz. En son olarak ekmeklerimizi tost makinesine atıyoruz.
Kırmızı kanepeler için: Malzemelerin hepsini bir kabin içerisine alıyoruz ve iyice yedire yedire bir 5-10 dk karıştırıyoruz ve ekmeklerimiz üzerine sürüyoruz.

