



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KENEPELER GENEL

### Hazırlanışı:

Sandviç ekmeğini 1 cm. kalınlığında dilimleyiniz. Her dilimi 3-4 cm. genişliğinde boyuna ve enine keserek küçük kareler haline getiriniz, üzerine ince tabaka halinde tereyağı veya margarin sürünüz. Her birimin üzerine değişik olarak katı pişmiş yumurta, söğüş et, tavuk, eti, sosis, salam, sucuk, beyaz peynir veya kaşar peynir dilimleri yerleştiriniz. Üzerlerini renk uyumuna ve zevke göre küçük kesilmiş domates dilimi, salatalık turşusu, yeşil veya siyah zeytin, maydanoz yaprağı ile zevke göre süsleyiniz.

### Kanepe örnekleri:

- Salam dilimi, turşu, 1/2 zeytin
- Peynir, domates, maydanoz
- Yumurta, 1/2 siyah zeytin
- Söğüş et, domates, maydanoz
- Domates, sosis, 1/2 biberli zeytin

### Süsleme örnekleri:

Rus salatası, ançuez, peynir ezmesi, zeytin ezmesi, tarator, ceviz ezme, tahin, katı yoğurt, çemen ve humuz gibi krema halinde olanları kesilmiş ufak sandviç dilimleri üzerinde sürünüz. Görünümün güzel olması için krema torbasından zevke göre sıkarak süsleyiniz.