KUŞKONMAZLI KANEPELER

12 kuşkonmaz (baş tarafları)
3-4 ince çavdar ekmeği dilimi
1-2 çuşka biberi ya da kırmızı dolmalık biber (kabukları soyulup, sap ve çekirdekli bölümleri çıkarılmış)
20 g margarin
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
bir tutam tuz
bir tutam taze çekilmiş karabiber
1/2 su bardağı eritilmiş sebze jölesi

Bir tencereye 1 litre (yaklaşık 4 su bardağı) su koyup, tencereyi ateşe oturtarak kaynamaya bırakın. Kuşkonmazları kesip düzelttikten sonra, her sapın kabuğunu uç bölümünden özenle soyun. Kuşkonmazları kaynayan suya koyup, yumuşayıncaya kadar (5 - 6 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, kuşkonmazları bir süzgeçte iyice süzdükten sonra, soğuk su altında yıkayın. Kâğıt bir havluyla iyice kurutup bir kenara bırakın. Çavdar ekmeği dilimlerinin kabuklarını çıkarıp, dilimleri 6 x 3 cm boyutlarında 12 dikdörtgen biçiminde kesin. Kuşkonmaz başlarını da çavdar ekmeğinin boyunda kesip, her başı uzunlamasına ortadan ikiye ayırın (sap bölümlerini salata için kullanın). Çuşka biberlerini (ya da dolmalık kırmızı biberleri) yaklaşık kuşkonmaz parçaları uzunluğunda ince şeritler halinde kesin.
Küçük bir kâseye margarini, sarımsağı, maydanozu, tuzu ve karabiberi koyup, pürüzsüz krema kıvamı alıncaya kadar çırptıktan sonra, çavdar ekmeği dilimleri üstüne sürün.
Her ekmek parçası üstüne, iki yarım kuşkonmaz başı yerleştirip, üstlerine çaprazlamasına bir biber şeridi koyun. Kanepeleri tel ızgara üstüne dizip, ızgarayı büyük bir tepsiye yerleştirin. Erimiş sebzeli jöleyi buz üstüne yerleştirilmiş soğuk bir kapta iyice koyulaşana ve kalınla-şana kadar karıştırdıktan sonra, bir kaşıkla alıp, kanepelerin üstlerini bütünüyle örtecek biçimde yayın. Kuşkonmazlı kanepeleri buzdolabına kaldırıp, jöle sertleşene kadar (yaklaşık 20 dakika) yeniden soğutun. Sonra buzdolabından alıp, hemen soğuk soğuk servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:28001 • adı:Kuşkonmazlı Kanepeler • gönderen:figüran • indirme tarihi:18.05.2024 - 18:30