



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI VE BROKOLİ EZMELİ KANEPELER

2 yemek kaşığı tereyağı
200 gr brokoli
200 gr pastırma
6 adet yumurta
18 adet tost ekmeği
2 yemek kaşığı mayonez
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

6 adet yumurtayı haşlayın. Brokolileri haşlayıp blendırdan geçirin.

200 gram ezilmiş brokoliyi doğradıktan sonra 1 yemek kaşığı tereyağını, ezilmiş 2 adet katı yumurta, bir tutam tuz, 1 çay kaşığı karabiber ve 1 yemek kaşığı dolusu mayonezle karıştırarak birinci iç dolguyu hazırlayın.

Pastırmayı ince doğrayıp 1 yemek kaşığı sana ekmeğin üstüne, ezilmiş 2 adet katı yumurta ve 1 yemek kaşığı mayonezle karıştırarak ikinci iç dolguyu elde edin. 18 adet tost ekmeğinin kırı kenarlarını ayırıp genişliği 8 cm'lik kareler elde edin.

6 adet mini sandviç olacak şekilde bir adet kanepenin için 3 adet uzunluğu ve genişliği 8 cm olan kare tost ekmeği hazırlayın. Tost ekmeğinin ilk katına tereyağı üstüne brokoli ezme dolgusundan sürün. İkinci tost ekmeği dilimini üzerine yerleştirip tereyağlı pastırmalı ikinci dolgudan sürün.

Son olarak üçüncü tost ekmeğini yerleştirerek mini kanepeler hazırlayın. (Bu şekilde diğer kanepeler oluşturun.)

Hazırladığınız brokolili ve pastırmalı kanepeleri ikiye kesip 12 adet mini kanepenin elde edin. 12 adet brokolili ve pastırmalı mini kanepenin üzerine yuvarlak dilimlenmiş birer adet katı yumurta yerleştirin.

Servis yapın