



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ HAVYARLI KANAPE

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

12 dilim çavdar ekmeği,
250 gr Hollanda peyniri, gravyer ve kaşarpeyniri karışımı,
1,5 çorba kaşığı siyah havyar,
30 gr kornişon,
1 yumurta,
1 su bardağı zeytinyağı,
1/2 su bardağı çırpılmış krema,
1 limon,
1 küçük domates,
yeteri kadar tuz.

Yapılışı:

Peynirler çok ince dilimler halinde doğranır. Yumurtanın sarısı, bir tutam tuz, zeytinyağı ve yarım limonun suyuyla mayonez hazırlanır. İnce kesilmiş çavdar ekmeği dilimlerine ince bir tabaka krema sürülüp üstüne bir dilim peynir konur. Üstüne mayonez sürüp ikinci cins peynir dilimi yerleştirilir. Sonra kremadan ince bir tabaka sürüp en üste üçüncü cins peynirden bir dilim oturtuktan sonra mayonez sürülür. En üste ince kesilmiş bir-iki dilim kornişon konup, ortasına da bir tutam havyar ve küçük parçalara kesilmiş domates yerleştirdikten sonra servis tabağına dizilir. İsteğe göre, çırpılmış krema yerine tahta kaşıkla ezilerek macun kıvamında tereyağı da kullanılabilir. Ancak tereyağı tuzsuz olmalıdır.