



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALÇALI KANAPE

Altı dilim forma ekmeğinin kabuklarını keserek çıkardıktan sonra her ekmek dilimini ikiye bölmeli. Beri yanda 1 baş soğanı rendeleyip içinde sıcak yarım çorba kaşığı sadeyağ bulunan tavaya atmalı. Karıştırarak soğanı kavurmalı. Yarım kaşık et suyunda sulandırılmış yarım kaşık domates salçasını katmalı. Tuz ve karabiberle birlikte yarım çorba kaşığı da kurutulmuş ekmek tozu katmalı. Salçayı beş dakika kadar karıştırarak pişirmeli.

Salçayı iyice koyulaşınca kadar karıştırarak pişirmeli. Sonra ateşten indirip soğutmalı.

Beri yanda gravyer peynirini oniki yuvarlak dilim halinde kesmeli.

Soğuyan salçayı ekmek dilimlerinin üstüne sürmeli. Her ekmek diliminin üstüne birer peynir dilimi oturtmalı.

Bunların üstüne de birer ançüz filetosu ve birer yaprak maydanoz oturtuktan sonra servis yapmalı.

İsteyenler servis yapmadan önce bu kanepeleri kızgın fırına sürüp iki dakika tutmalı ve fırından çıkarınca kırmızı biber serpip sıcak sıcak servis yapmalıdırlar.