



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARDALYALI VE ANÇÜEZLİ KANEPE

4 dilim beyaz ekmek (kabukları kesilmiş)
30-60 gr (2-4 çorba kaşığı) tereyağı
1 kutu konserve sardalya balığı (yağı süzölmüş)
1 kahve kaşığı karabiber
1 çay kaşığı limon suyu
2 tatlı kaşığı maydanoz (kıyılmış)
3 katı yumurta (ince dilimlenmiş)
16 ançüez filetosu (rulo yapılmış).

Ekmekleri tereyağıla yağlayıp her birini 4 kareye bölünüz.

Sardalyaları küçük bir kaseye koyup biber, limon suyu ve maydanozu ekleyerek çatalla eziniz.

Hazırladığınız bu karışımı ekmeklerin üstüne sürüp, birer yumurta dilimi ve birer rulo ançüezle süsleyerek servis ediniz.