



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARDALYELİ KANAPE

6 büyük francala dilimi
1 kahve kaşığı kırmızı biber
10 adet kutu sardalye balığı
6 adet küçük turşu hıyar
60 gram tereyağı
6 adet zeytin
1 tatlı kaşığı limon suyu

1) Bir tabağa kutu sardalye balığından yalnız dört tanesini koyarak üstlerinin pulların ve içlerinin büyük kılçıklarını çıkartmak suretile balıkları temizlemeli, sonra bu balıklara, yumuşatılarak pomat haline getirilmiş, 3 silme çorba kaşığı tereyağı, 1 tatlı kaşığı limon suyu ile 1 kahve kaşığı da kırmızı biber ilâve ederek çatala ezmek suretile hepsini iyice birbirleriyle karıştırmalıdır.

2) Sonra elde edilen bu tereyağlı balık ezmesini 6 adet francala diliminin üstüne mütesaviyen taksim etmek suretile sürdükten sonra her ekmek diliminin üstündeki balık ezmesinin üzerine de birer adet sardalye balığını oturtmalı, balıkların her iki taraflarına da uzunluklarına ortalarından ikiye kesilmiş yarımşar küçük turşu hıyar yerleştirdikten sonra hıyar turşusunun iki taraflarına da, çekirdekleri çıkarılmış ve ikiye bölünmüş yarımşar zeytin oturtmalı ve kanapeleri bir büyük tabağa alarak servis yapmalıdır.