



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARDALYELİ KANAPE

Kullanılacak malzeme (24 kanape için): 12 dilim tava ekmeđi,
konserve edilmiş 4 sardalye balığı,
1 limonun suyu,
30 gram tereyađı,
yeteri kadar karabiber.

Yapımı: Tava ekmeği dilimlerinin çevrelerindeki kabukları kesip attıktan sonra bunların her birini eşit iki parçaya ayırmalı. Beri yanda tereyağını dövereğ yumuşatıp macun durumuna getirmeli. Ekmek dilimlerinin iki yüzünü de bu yağla iyice bulamalı ve yağlı bir tepsiye koyup kızgın fırına sürmeli. Beri yanda iyice ezilmiş sardalye balığıyla limon suyunu ve karabiberi karıştırarak macun durumuna getirmeli. Bunu. bir şırıngaya koymalı. Ekmekler kızarıncaya bunları fırından çıkarmalı. Şırıngayla üzerlerine sardalye ezmesini süslü biçimde kondurmalı. Tepsiyi tekrar fırına koyup ekmekleri ısıtmalı. Kanapeleri fırından çıkarınca hemen tabağa koymalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.
