



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

STEINBUSHERLİ KANEPE

200 gram haşlanmış ve kabuğu ayıklanmış iç bakla
150 gram Macar salamı
2 yemek kaşığı teeyağı
18 adet tost ekmeği
6 adet katı yumurta
1 çorba kaşığı Mayonez
1 tutam Tuz
100 gram Steinbuscher peyniri
Yeterince Tane karabiber

200 gram haşlanmış ve kabuğu ayıklanmış iç baklayı doğradıktan sonra ezilmiş 2 adet katı yumurta, bir tutam tuz, Steinbuscher peyniri, eritilmiş tereyağı, öğütülmüş tane karabiber ve 1 çorba kaşığı dolusu mayonezle karıştırarak birinci iç dolguyu hazırlayın.

Macar salamını ince doğrayıp ezilmiş 2 adet katı yumurta ve 1 çorba kaşığı dolusu mayonezle karıştırarak ikinci iç dolguyu elde edin. 18 adet tost ekmeğinin kırı kenarlarını ayırıp genişliği 8 cm'lik kareler elde edin.

6 adet mini kanepeler olacak şekilde bir adet kanepeler için 3 adet uzunluğu ve genişliği 8 cm olan kare tost ekmeği hazırlayın. Tost ekmeğinin ilk katına iç baklalı dolgudan sürün. İkinci tost ekmeği dilimini üzerine yerleştirip Macar salamlı ikinci dolgudan sürün.

Son olarak üçüncü tost ekmeğini yerleştirerek mini kanepeler hazırlayın. (Bu şekilde diğer sandviçleri de oluşturun.) Hazırladığınız baklalı ve salamlı kanepeleri ikiye kesip 12 adet mini kanepeler elde edin. 12 adet baklalı ve salamlı mini kanepeler üzerine yuvarlak dilimlenmiş birer adet katı yumurta yerleştirin. Baklalı ve Steinbuscher peynirli mini kanepeleri isteğe göre iç baklayla süsleyip servis yapın.

