



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TARAMALI KANEPE

- 250 g hazır tarama
- 1 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
- 1/2 tatlı kaşığı hardal
- 1 çorba kaşığı krema
- 1/2 tatlı kaşığı taze sıkılmış limon suyu
- 2 tatlı kaşığı ince kıyılmış taze soğan
- Süsleme için birkaç taze soğan sapı, bir tutam kırmızıbiber
- 1 çavdar ekmeği (ince dilimlenmiş)
- 24 küçük kapari (yıkayıp süzölmüş)

Taramayı, kremayı, limon.suyunu, çiçekyağını, hardalı, ince kıyılmış taze soğanı ve kırmızıbiberi bir kâseye koyup, iyice karıştırın.

4 cm'lik yuvarlak ve tırtıllı bisküvi kalıbı kullanarak, ince dilimlenmiş çavdar ekmeğinden 24 yuvarlak dilim hazırlayın. Çavdar ekmeği dilimlerinin üstüne taramalı karışımı sürüp, üstlerini kıyılmış taze soğan sapları ve kapariyle süsleyin. Kanepeleri geniş bir tabağa yerleştirip servis yapın.