



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVA EKMEKLE KANEPE YAPIMI

1 tava ekmeđi (boyu 28 santim, eni 11 santim)

- 1) Keskin bir bıçakla enine ve boyuna gayet hafif olarak ekmeğin kabuklarını kesip atınız. Sonra ekmeği 5 milim kalınlığında boyuna dilimleyiniz. Ekmekten 11 dilim çıkacaktır.
- 2) Üzerine rutubetli bir bez örtünüz.
- 3) Bir dilim ekmeği masanın üzerine koyunuz. Bir paletle hazırlamış olduğunuz yağdan düzgünce bir kâğıt kalınlığında ekmeğin üzerine sürünüz.
- 4) Ekmeđin üzerine ince kesilmiş dil veya salam veya rosbifi boydan boya döşeyiniz.
- 5) Hafif üzerine bastırıp bir tahtanın üstüne altüst çeviriniz ve kenarından taşan parça etleri ekmeğin iki kenarına eşit olarak düzgünce kesiniz. Ekmeđi tekrar çeviriniz.
- 6) Şimdi keskin bir bıçakla, bir cetveli master yaparak, üzeri döşeli ekmeğin boyuna 3'er santim ara ile dilimleyiniz. Sonra enine 3'er santim ara ile dilimleyiniz. Üzerlerine zevkinize göre garnitür koyarak dizip, servis yapınız.

Not: Kanepeyi yağlamak için: 250 gram tereyağı veya margarini bir yumurta çırpma teliyle karıştırarak iyice köpürtünüz. Böylece yağ kolay sürülür, sertleşmez; sert yağ ekmeğin üzerine sürmek güçtür. Bir dilimden 9 kanepe çıkar.