



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VEJETARYEN İSVEÇ KANEPESİ

5 dilim ekme
3 adet çarliston biber
2 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı yağ
1 tatlı kaşığı su
1 çay kaşığı kimyon
1 yemek kaşığı dövülmüş ceviz içi
1 çay kaşığı nane
1 yemek kaşığı dilimlenmiş siyah zeytin
Taze nane yaprakları

Çarliston biberleri yıkayıp sap ve pullarını kesip temizleyin. Orta büyüklükte doğrayıp kızgın yağda kızartın. Sos tavaasına; kızarmış biber, salça, su, kimyon, nane ve ceviz içini alın.
Orta dereceli ateşte arada bir karıştırarak kıvamı koyulaşana kadar pişirin. Tavayı ocaktan indirip ılınması için bekletin. Ekmekleri; makinede ya da fırın ızgarasında kızartın. Hazırlamış olduğunuz biberli hucerye sosu; ekmeklerin üzerine sürün.
Zeytin dilimleri ve nane yapraklarıyla süsleyip servis yapın.