



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ KANEPE

- 1 adet baget ekmeğ
- 3 diş sarımsak
- ½ su bardağı zeytinyağı
- 1 dal biberiye
- 250 gram çekirdeksiz siyah zeytin
- 250 gram çekirdeksiz yeşil zeytin
- 1 su bardağı ceviz içi
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı galeta unu
- ½ çay kaşığı toz kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- ½ çay kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber

Baget ekmeği ince dilimler halinde kesip yağlı kâğıt serili fırın tepsisi üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, 10 dakika kadar fırınlayın.

Kabuklarını soyup ortadan ikiye kestiğiniz sarımsağı, fırınlanmış baget ekmeğ dilimlerini üzerine sürün.

Çekirdeksiz siyah zeytinleri mutfak robotuna alın. Az miktarda zeytinyağı, dilimlenmiş sarımsak ve biberiye dallarını ekledikten sonra püre haline getirin.

Çekirdeksiz yeşil zeytinlerin yarısını mutfak robotuna alın. Az miktarda zeytinyağı, sarımsak, biber salçası, galeta unu, ceviz içinin yarısı ve toz kırmızıbiber ilavesiyle püre haline gelene kadar karıştırın.

Kalan çekirdeksiz yeşil zeytinleri mutfak robotuna aktarın. Kenara ayırdığınız ceviz içi, baharatlar ve kekik ilavesiyle çektinin.

Hazırladığınız üç ayrı zeytin ezmesini fırınlanmış sarımsaklı ekmeğ dilimleri üzerine sürüp bekletmeden servis edin.

