



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ÜÇGEN KANEPE



3 Çorba kaşığı süzme yoğurt
1 Tatlı kaşığı toz kırmızı biber
1,5 Tatlı kaşığı toz kuru nane
1 Tatlı kaşığı zeytinyağı
Yarım tatlı kaşığı tuz
2 Diş sarımsak
6 Dilim tost ekmeğı
Süsleme için;
Taze nane yaprağı

- # Sarımsaklar soyulur, mevcut tuz ile ezilir.
- # Süzme yoğurt kaseye alınır, zeytinyağı eklenerek, çatalla özleştirilir.
- # Üzerine ezilmiş sarımsak, nane, kırmızı toz biber konur, iyice karıştırılır.
- # Tost ekmeklerinin kenarları kesilerek çıkartılır. Köşeden köşeye kesilerek, üçgen dilimler elde edilir.
- # Hazırlanan kanepe malzemesi üçgen dilimlerin üzerine sürülür.
- # Kanepeler servis tabağına dizilir araları nane yaprakları ile süslenerek servise sunulur.

Not: Üçgen kanepe malzemesi hazırlandıktan sonra kapalı kavanozda, buzdolabında saklanabilir. İkram edileceğı zaman ekmeklere sürülür.