



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Dreieck Kanapee

Üçgen Kanepe



3 EL Joghurt
1 KL Paprikapulver
1 ½ KL getrocknete Pulverminze
1 KL Olivenöl
½ KL Salz
2 Knoblauchzehe
6 Toastscheiben
Zum verzieren:
Frische Minzeblätter

- # Knoblauch schälen und mit vorhandenem Salz zerstampfen.
- # Den Joghurt in eine Schale füllen und Olivenöl hinzugeben und mit einer Gabel gut untermischen.
- # In den Joghurt zerstampfte Knoblauch, Minze, rote Paprika gemahlen und gut zusammenmischen.
- # Die Ränder der Toastbrotsscheiben herausschneiden und mit einem diagonalen Schnitt dreieckige Scheiben zuschneiden.
- # Die zubereitete Kanapeezutaten auf die dreieckigen Toastscheiben schmieren.
- # Die Kanapees auf Servierteller legen und die Zwischenräume mit Minzeblätter verzieren.

Tipp: Die zubereitete Kanapeezutaten können in einem verschlossenen Glasbehälter im Kühlschrank aufbewahrt werden. Beim Servieren auf Brotscheiben schmieren.