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 ekmeği
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 edileceği zaman ekmeklere sürülür.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 507 | Adı: Üçgen Kanepe | İndirme tarihi: 31.03.2025 - 20:51