



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

## KÖFTELİ KANEPE



200 Gr. köftelik kıyma  
1 Adet küçük kuru soğan  
2 - 3 Dal maydonoz  
Yarım çay kaşığı karabiber  
1 Çay kaşığı tuz  
5 Dilim tost ekmeği  
Ketçap  
Mayonez

- # Kuru soğan rendelenir, üzerine kıyma, kimyon, karabiber, tuz ve ince kıyılmış maydonoz eklenir. 5 dakika kadar yoğrulur.
- # Köfte harcı, buzdolabında yarım saat dinlendikten sonra, 20 eşit parçaya bölünür, her parça elle yuvarlandıktan sonra üstten biraz bastırılarak şekil verilir.
- # Hazırlanan köfteler iki tarafıda homojen olarak ızgarada pişirilir.
- # Tost ekmekleri artı biçiminde ortalarından kesilerek, toplam 20 parça ekmek elde edilir.
- # Ekmeklerin üzerine, önce ketçap sürülür, üzerine pişmiş köfteler konur, onun da üzerine bir miktar mayonez sıkılır.
- # Bütün kanepeler bu şekilde hazırlandıktan sonra servis tabağına dizilir.
- # Arzu edilirse kanepeler araları, kızarmış patates veya maydonoz yapraklarıyla süslenerek servise sunulur.

Not: Kanepelik köftenin harcına ekmek konmaz.