

Janbonlu Kanepe Ve Kirmizi Kanepe

Malzemeler

Janbonlu Kanepe Icin:

3 dilim janbon

3 dilim taze kasar

ekmeklerin uzerine surmek icinde bir mikdar margarin Kirmizi Kanepeler Icin:

2 yemek kasigi salca (ben ev yapimi salcayla tatli salcayi karisdirarak kullandim)

1 cay bardagi dovulmus ceviz

1 yemek kasigi zeytinyag

1 tutam tuz

1 tatli kasigi kurutulmus nane

yarim tatli kasigi karabiber

ve en son olarakdan butun kanepeler icin bir paket tost ekmegi

Yapilisi

Janbonlu kanepeler icin:

Kelebek kurabiye kaliplarimizla ekmeklerimizi kesiyoruz. Sonra ayni kelebekli kaliplarla janbonlarimizi kesiyoruz. daha sonra kasarlarimi kucuk dikdortgen sekillerde cok kalin olmamali ve kanepeden tasmayacak sekilde kesip janbonlarimizla ekmeklerimizin arasina cok az yag surerek ekmeklerimizin arasina koyuyoruz... En son olarakta ekmeklerimizi tost makinesine atiyoruz...

Kirmizi kanepeler icin:

Yukarida yazili olan malzemelerin hepsini bir kabin icerisine aliyoruz ve iyice yedire yedire bi 5-10 dk karisdiriyoruz ve ekmeklerimiz uzerine suruyoruz....