

# Enginarlı Peynirli Kanepeler

Aperitif için mükemmel çıtır enginar ve peynirli kanapeler. Kızarmış ekmek, kremesi peynir dolgusu ve taze sebzelerle kolay Türk tarifi.

20 min

HAZIRLIK

30 min

PIŞIRME

50 min

TOPLAM

6

PORSİYON

Easy

ZORLUK

## Malzemeler

- 8 dilim ekmek
- 8 diş sarımsak
- 0.9 libre enginar
- 1 yemek kaşığı mayonez
- 1.6 ons yağlı beyaz peynir
- 0.5 yemek kaşığı beyaz biber
- 2 yemek kaşığı taze soğan
- 8 domates

## Yapılışı

- Fırını ve ekmeği hazırlayın**

Fırını 175°C'ye (347°F) ısıtın. 8 dilim ekmeği yaklaşık 1,5 cm kalınlığında eşit parçalara kesin ve yağlanmamış bir fırın tepsisine dizin.
- 8 diş sarımsakı (kabuğuyla) küçük fırında pişirilebilir bir kaba koyun ve fırının alt rafına yerleştirin.**

Yumuşamaya başlayana kadar 5 dakika pişirin.
- Ekmek tepsisini orta rafa taşıyın ve hem ekmeği hem de sarımsakı 10 dakika daha pişirin, ekmek altın kahverengi ve çıtır olana, sarımsak karanfilleri bastırıldığında tamamen yumuşak olana kadar.**
- Enginar karışımını yapın**

Sarımsakları fırından çıkarın ve tutabilecek duruma gelene kadar 2-3 dakika soğumaya bırakın. Yumuşak sarımsakları her karanfil kabuğundan sıkın ve ince ince doğrayın.

5 Orta boy bir kapta kızarmış doğranmış sarımsak, 400g doğranmış enginar kalbi, 1 yemek kaşığı mayonez ve 45g rendelenmiş peyniri birleştirin. İyice karışana kadar karıştırın.

#### 6 Kanapeleri hazırlayın

Enginar karışımını her kızarmış ekmek diliminin üzerine kenarlarına kadar tamamen kaplayacak şekilde eşit olarak yayın.

7 2 yemek kaşığı doğranmış yeşil soğanı tüm kanapelerin üzerine eşit şekilde serpin. 8 kiraz domatesi ikiye kesin ve her kanapeye birer yarımını kesilmiş yüzü yukarı bakacak şekilde yerleştirin.

#### 8 Final baking

Kanapeleri orta fırın rafına geri koyun ve ısınınca ve kenarları hafif altın rengi olana kadar 10 dakika daha pişirin. Sıcak durumdayken hemen servis edin.

## İpuçları

Daha iyi yapı için bayat ekmek seçin - taze ekmekten daha düzgün kızarır ve üstündeki malzemeleri daha iyi tutar.

Sarımsak karanfillerini altın rengi ve yumuşak olana kadar kavurun, böylece diğer malzemeleri bastırmayacak tatlı ve yumuşak bir lezzet elde edersiniz.

Enginarları iyice süzün ve kağıt havluyla kurulayın, fazla nem kanapeleri ıslatmasın.

Enginar ve peynir karışımını sarımsak daha sıcakken karıştırın, böylece tatlar güzelce kaynaşır.

Kiraz domatesleri servis yapmadan hemen önce kesin, kanapelerin üzerine çok fazla su bırakmasınlar.

Ekstra lezzet için kızarmış ekmeği üst malzemeleri eklemeyen önce hafifçe zeytinyağıyla fırçalayın.

Enginar karışımından iki kat yapın - artanlar için meze olarak ya da sandviç içi olarak da nefistir.

Renk canlılığı ve tazelik için servis yapmadan hemen önce maydanoz, dereotu ya da frenk soğanı gibi taze otlarla süsleyin.