



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİ FORM MISIR VE PİRİNÇ PATLAĞI'YLA UĞUR BÖCEĞİ KANAPELER

1 paket ETİ Form Mısır ve Pirinç Patlağı
Labne peyniri
5 adet cherry domates
Maydanoz
Siyah zeytin
Çörek otu
Bal

ETİ Form Mısır ve Pirinç Patlağı'nın üzerine ince bir tabaka labne peyniri sürülür (Labne peyniri damak tadına uygun baharatlarla çeşnilendirilebilir). Birer yaprak maydanozla süslenir. Uğur böceğini oluşturmak için cherry domatesler ikiye kesilir. Domatesin düz tarafı kesme tahtasına yatırılır ve dilimlere ayırmadan tekrar ikiye kesildikten sonra mısır ve pirinç patlaklarının üzerine konur. Siyah zeytinler, mısır ve pirinç patlağının üzerine yerleştirilen domatesin başına konarak uğur böceğinin kafası oluşturulur. Kürdan yardımıyla kanatların üzerine iki ya da üç nokta bal sürdükten sonra uğur böceğinin benceğini oluşturmak için çörek otu taneleri yapıştırılır. ETİ Form Mısır ve Pirinç Patlağı'yla hazırlanan Uğur Böceği Kanapeler servise hazırdır.

