



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTLİ KEPEK EKMEK KÜPÜ

Ayşe Tüter

- 1 adet kepek ekmekçi
- 1 su bardağı yeşil zeytin (çekirdekleri ayıklanmış)
- 100 gr tereyağı
- 1 su bardağı siyah zeytin (çekirdekleri ayıklanmış)
- 2 adet salatalık turşusu
- 1 adet kırmızı etli biber

Kepek ekmeğinin üzerinden bir kapak açın, içini boşaltıp ufalayın. Zeytinleri salatalık turşusunu kırmızı biberi küçük küçük doğrayın. Tereyağıla karıştırın. Ekmeğin içine doldurun. Kestiğiniz parçayı üzerine kapatın. Buzlukta 2 saat bekletin. Dilimleyerek servis yapın.