



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI KANEPE

100 gr. kepek ekmeđi
4 yemek kaşığı labne peyniri (light)
2 dilim hindi göđsü (25 gr.)
4 dilim salatalık
2 yumurta
Tuz
Taze Soğan

Kepek ekmeğini yaklaşık 6 cm. apında daire şeklinde kesin.

Ekmeklerin üzerine labne peyniri sürün.

Dilimlerin dördünün üzerine hindi etlerini yerleřtirin, salatalık ve maydanozla süsleyin.

Yumurtayı iyice haşladıktan sonra kabuklarını soyun ve dilimleyin.

Geri kalan emek dilimlerinin üzerine yerleştirin. Tuzlayın, biberleyin ve taze soğanla süsleyerek servis yapın.