



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ADAM KANEPE

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 4 adet tost ekmeği
- 1 adet havuç
- 8 adet siyah zeytin
- Yarım dolmalık kırmızıbiber
- 1 kahve fincanı Mısır taneleri
- 2 yaprak yeşillik
- 50 gr Gravyer peyniri

Tost ekmekleriniyuvarlak kesip tereyağı sürün, servis tabaklarına alın. Havuçların kabuklarını temizleyin. Bıçak yardımı ile zar şeklinde uzun dilimler kesin. Tost ekmeklerin üzerlerine siyah zeytinlerden göz yapın. Gravyer peynirinden keseceğiniz küçük bir üçgen parça ile burun, kırmızı dolmalık biberden keseceğiniz uzun bir parça ile de ağız yapın. Dilimlediğiniz havuçları tost ekmeklerin yanlarına bıyık şeklinde yerleştirin. Eni kalın ince bir dilim daha havuç kesin ve tost ekmeğinin alt kısmına yerleştirin. Üzerine 3 adet mısır tanesiyle düğme görüntüsü verin. Tost ekmeğinin üst tarafına yeşillikleri serpiştirerek saç görüntüsü verin. Servis yapın.

