



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALIKLI KANEPE

60 gr margarin  
10 adet siyah zeytin  
5 dilim francala ekmeđi  
1 tatlı kaşığı limon suyu  
2 adet yumurta (haşlanmış)  
1 adet fûme uskumru balığı (haşlanacak)  
Yeterince Tuz (balığı haşlarken)

Uskumru balığının derisini temizleyip, kılçıklarını ayıklayın Küçük parçalara bölüp, bir kaba koyun ve haşlayın. Diğer tarafta margarin ile limon suyunu karıştırarak macun kıvamına getirin Balıkları içine katın, çatalla yardımıyla ezip birbirine yedirin Ekmek dilimlerinin kenarlarını kesip çıkarın ve her dilimi dört parçaya bölün, üzerlerine balıklı karışımı sürün Yumurtaları halka halka doğrayın, sonra ortalarından bölüp kanapelerin üzerine birer parça koyun En üste de çekirdeklerini çıkardığınız zeytinleri yerleştirip, servis yapın.