



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYKUŞ KANEPE

- 1 dilim tost ekmeđi
- 2 dilim kaşar peyniri
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet haşlanmış yumurta
- 1 adet siyah zeytin
- 1 dilim salatalık
- 1 dilim havuç

Tost ekmeğimizi tabağımıza koyup üstüne tereyağı sürün, üstüne 2 dilim kasar peynirini yerleştirin. Haşlanmış yumurtayı yuvarlak şekilde 2 dilim kesin ve kaşar peynirlerin üstüne yerleştirin, göz kısmı için. Siyah zeytinin çekirdeğini çıkarıp 2 parçaya yuvarlak kesilde kesin 2 parçasını yumurtaların üstüne koyun. 1 dilim salatalığımızı ortadan keserek yumurtaların alt kısmına koyun. 1 dilim havucu üçgen şeklinde 3 e bölün iki parçasını yumurtanın üst kısmına koyarak baykuşun kaşlarını yapın. Kalan diğer parçayı iki yumurtanın ortasına koyarak burun kısmını oluşturun. Elimizde kalan son zeytin halkası parçasınıda ikiye bölerek kasarların alt orta kısmına koyup servis ediniz.