



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DARDANEL TONLU KANEPE

- 1 adet kırmızı soğan
- 6 dal taze soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 yeşil biber
- 1 kırmızı biber
- 1 domates
- 1/2 yemek kaşığı biber salçası
- 1/2 limon suyu
- 1/2 demet maydanoz
- Pul biber
- İsot
- Tuz
- Zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 1 yemek kaşığı labne
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 adet konserve ton balığı
- 6 dilim tost ekmeği

Kenarları kesilen tost ekmekleri 4 eşit parçaya kesilir, zeytinyağı ve sarımsak sürülen ekmekler fırında kızartılır. Tüm sebzeler çok ince kıyılır. Pul biber, isot, limon suyu, salça, zeytinyağı, tuz bir kasede karıştırılır ve ince kesilen sebzelere eklenir. Süzme yoğurt, labne, kuru nane ayrı bir kasede karıştırılır. Kızartılan ve soğuyan tost ekmeklerinin üzerine süzme yoğurtlu karışım, ortası çukur kalacak şekilde sürülür. Acılı ezmeden çukur olan kısma konulur. Yağı süzülen ton balıklarından minik parçalar üzerlerine konulur ve servis edilir.

