



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DARDANEL TONLU KANEPELER

Tabanı için:

Tost ekmeđi

Tereyađı (ekmeđin üzerine sürmek için)

Mısır tonlu patates püresi için

6 7 tane orta boy patates

2 çay bardađı süt

Tuz (göz kararı)

2 yemek kaşığı tereyağ

Dardanel Mısırlı Ton

Üzeri için:

Dardanel Zeytinyađlı ton

İlk olarak püresini hazırlayalım patatesleri güzelce yıkayıp kabuğunu soymadan 2ye bölüp fırında 230° fırında 45 dakika kadar pisiriyoruz.

Daha sonra pisen patateslerin kabuğunu soyup pure haline geiriyoruz içersine 2 yemek kaşığı tereyağ, tuz ve süt ekleyip bi güzel karistiyoruz üzerine @dardanel dardanel mısır tonu ileve ediyoruz son olarak karistirdikten sonra.

Tabanı için tost ekmeğini 1 tanede 2 tane cikiyor çay bardağı yardimiyla bastiriyoruz halka seklini elde ediyoruz ve fırında kızartiyoruz 180° fırında hafif kızaran ekmeğin üzerine tereyağini surup 3 4 dakika pisiriyoruz.

Kızarttigimiz ekmeğin üzerine hazırladigimiz püreyi üzerine uygun bi kalipla koyuyoruz ve üzerine dardanel Zeytinyağlı ton (akdeniz mucizesi) sunumunu yapıyoruz ve maydonoz sunumu tamamlıyoruz .

