



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DENİZATI KANEPE

- 2 dilim ekmek
- 2 yaprak marul
- 4 dilim domates
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 dal dereotu
- 2 adet siyah zeytin
- 4 dilim ufak halka şeklinde turp
- 1 adet havuç

1 ekmeğimizin üstüne 1 yemek kaşığı tereyağı sürün, üstüne bir dal marul yaprağı koyun, ufak yuvarlak turplarımızın 2'sini marul yaprağımızın üst kısmına yerleştirin ve üzerlerine 1 siyah zeytinin çekirdeğini çıkarıp ortadan ikiye kesip yerleştirerek gözleri oluşturun. 2 dilim yuvarlak keşilmiş domatesimizi de hemen yaptığımız gözlerin altına yan yana yerleştirin. Domateslerimizin üstüne havucumuzu ince bir kesilde uzunlamasına kesin ve yuvarlayın ve domateslerimizin üzerine koyarak burnu oluşturun. 1 dal dereotumuzu da ekmeğimizin en alt kısmına yerleştirerek denizatımızı oluşturun. Aynı işlemleri diğer ekmek içinde uygulayın ve servis edin.

