



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLGULU KRUVASAN KANEPE

- ¼ su bardağı kurutulmuş vişne
- 1½ yemek kaşığı doğranmış tarhun
- 1 tatlı kaşığı bal
- ½ tatlı kaşığı dijon hardal
- 2 adet pişmiş pişmiş tavuk göğüs
- ¼ su bardağı mayonez
- ¼ su bardağı kaju fıstık
- ¼ tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
- ¼ tatlı kaşığı limon suyu
- 2 su bardağı körpe roka
- 2 adet büyük kruvasan
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber
- 2 tatlı kaşığı tereyağı

Roka haricinde tüm malzeme eritilmiş tereyağı ile birlikte pişmiş tavuk göğüslerini ufak ufak doğrayıp karıştırın. Kruvasanı ortadan kesip içlerine körpe roka yapraklarını dizin. 2-3 yemek kaşığı tavuk salatasından alıp rokaların üzerine yerleştirip kanepelerinizi hazırlayın.

