



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRANCALA EKMEĞİNDE YUMURTALI HARDALLI KANEPE

6 dilim francala ekmek
6 adet yumurta
Yarım demet maydanoz
1 kaşık hardal
6 adet kırmızı turp
2 kaşık limonsuyu
75 gr tereyağı
Tuz

Önce yumurtaları 10 dakika kadar haşlayın soğuk suya tutup daha sonra kabuklarını soyun, yumurtaları ortadan kesip sarılarını ve aklarını ayırın. Bir kaptaki sarılarını, tereyağı, limonsuyu, hardal, tuz ve ince kıyılmış maydanozla beraber iyice karıştırın. Diğer tarafta ekmeklerin sert kenarlarını kesip çıkarın her dilimi 4 eşit parçaya bölün üzerlerine yumurtalı bulamaçtan sürün, yumurtaların beyazlarını da ufalayıp kanepelerin üzerine serpin. Turpların yeşil kısımlarını kesip yıkayın ve dilimleyin hazırladığınız yumurtalı kanepelerin üzerine birer dilim turp yerleştirin servis tabağına dizin servis yapın.