



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FÜME SOMONLU KANEPELER

<https://migros.com.tr>

250 gr. labne
25 ml. zeytinyağı
Yarım bağ dereotu
2 limonun kabuğu
40 gr. tane hardal
100 gr. kapari
20 gr. frenk soğanı
4-5 adet kiraz domates
2 dilim tost ekmeği
100 gr. füme somon

1. Labneyi derin bir kaba alın.
2. İnce kıyılmış dereotu ve frenk soğanını ekleyin.
3. Zeytinyağını ve 1 adet limonun kabuğunu ekleyin, hardalı ekleyin ve iyice karıştırın.
4. Dörde bölünmüş tost ekmeklerine labne sosu sürün ve üzerine somonları eşit parçaya bölüp yerleştirin üzerine dereotu kapari ve diğer limonun rendesiyle süsleyin.
5. Cheri domatesleri ikiye bölüp tabağın kenarına ekleyin.

