



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.az)

KAHVALTILIK KANEPELER

- 2 dilim tost ekmeđi
- 1 tatlı kaşığı krem peynir
- 1 küçük parça sosıs
- 1 adet yumurta
- 1 dal dereotu
- 1 dal maydanoz
- 2 ay kaşığı tereyağı
- 3-4 adet zeytin
- Bir kaç dal Frenk sođanı

Omlet için yumurtayı ve kıyılmış otları iyice çırpın. Tereyağını tavada eritip omlet harcını dökün. Her iki tarafını pişirdikten sonra ocaktan alın. Kızarmış tost ekmeğinin üzerine ince bir tabaka halinde krem peynir sürün. Omleti yuvarlak bir kalıpla istediğiniz şekilde kesin. Ekmeđin üzerine istediğiniz şekilde malzemeyi yerleştirin. Süslemek için, tavada hafif kavrulmuş sosısten dudak, zeytinden göz ve Frenk soğanından bıyık yapabilirsiniz.

