



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## KAPARİLİ ETLİ KANEPE

4 dilim dana eti haşlanmış  
4 dilim francala ekmeđi  
1 adet biber turşusu  
1 tutam maydonoz  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
4 adet yumurta  
60 gr kapari  
1 çay kaşığı tuz

Dana etini tuzlayıp, içine yeteri miktarda tereyağı koyduğunuz bir tavaya atın, orta ateşte arada bir çevirerek her iki tarafında kızartın. Yumurtaları katı olarak haşlayın, aklarını sarılarından ayırın. Et parçalarını birer parça olacak şekilde ekmeğ dilimlerinin üzerine yerleştirin. Üzerine ince kıydığınız maydanoz, yumurta akı, biber ve kapariyi dizin. Yumurta sarılarını en üste, ekmeğin ortasına yerleştirdikten sonra, servis yapın.