



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEDİ KANEPE

- 3 adet hamburger ekmegi
- 2 dilim kasar peyniri
- 150 gram tereyağı
- 1 adet siyah zeytin
- 2 adet marul yapragı
- 1 dilim salam
- 6 adet çubuk rulo çikolata (3 cm uzunlugunda)

Tabagimiza marul yapraklarini serin. Hamburger ekmeklerimizin içlerine tereyağını sürün. Kedimizin kafasi için bir hamburger ekmeginin üst kısmından kare seklinde ufak bir parca kesin ve tabagimiza yerlestirin. İki adet yuvarlak sekilde parca kesin ve daha önce kedimizin kafasi için yerlestirmiz ekmegin alt kısmına yan yana gelecek sekilde yerlestirerek burun kısmını olusturun bu raya 3 birine 3 diğerk olmak üzere çubuk rulo çikolatalari saplayin bıyıkları için. Kaşar peynirimizden iki yuvarlak parca keserek burun kısmının üstüne yerlestin siyah zeytinimizin çekirdekigini çıkarın ve ikiye bölün yarısını burun kısmın için yan yana koydumuz hamburger ekmeklerin birlesin üst noktasına koyun diğerk kalan yarım zeytini ikiye bölüp göz için olusturduğumuz kaşar peynirlerin üstüne koyarak göz kısmınıda oluşturmış olduk. Salamizin bir parca oval sekilde keserek burun kısmın altına koyarak kedimizin dilin olusturun, kalan salamlari üçgen sekilde kafa için kare sekilde kestimiz yerin yanlarına ekleyin. Son olarak kedimizin patisini yapacagiz kare seklinde 2 adet hamburger ekmegi parçası kesin ve kafa kısmızın altına koyup üzerlerine virgül seklinde 2 ser adet kasar peyniri ekleyek tırnaklari oluşturun. Kalan diğerk hamburler ekmeklerinide arka tarafa dikdörtgen sekilde yerleştirerek servis ediniz.

