



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU DOMATESLİ KANEPE

- 5 adet kanepelik ekmek dilimi
- 1 orba kaşığı tereyağı
- 8-10 adet siyah veya yeşil zeytin tanesi
- 2 adet katı yumurta
- 4 parça kuru domates
- 2 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kekik

Bir gün önceden zeytinyağına kekik katıp iyice karıştırmınız, içine kuru domatesleri atarak en az 12 saat bekletiniz.

Ekmekleri istenilen şekilde kesip, hazırlayınız.

Tereyağını kaşııkla ezerek biraz yumuşatınız.

Yumuşatılmış tereyağını ince bir kat olarak ekmeklerin üzerine sürünüz.

Tereyağı sürülmüş ekmeklerin üzerine szlmş domates parçalarını koyunuz.

Yumurtaları yumurta keseceęiyle muntazam yuvarlaklar olarak kesiniz.

Domateslerin zerine birer bütün veya yarım daire şeklinde yumurta parçaları koyunuz.

Yumurtaların üzerini de yeşil, siyah zeytin, maydanoz vb. ile süsleyip, servis yapınız.