



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NEŞELİ SURATLARLA KAHVALTI

Eğlenceli Tarifler
Sağlıklı Minikler

2 dilim tam buğday tost ekmeği, kızarmış
1 tatlı kaşığı krem peynir
1 tatlı kaşığı labne
Dilim çedar peyniri
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı süt
1 çorba kaşığı Komili Riviera Zeytinyağı
3 dilim salatalık
Yarım dilim çeri domates
1 adet biberli yeşil zeytin, dilimlenmiş
Siyah zeytin, dilimlenmiş
1 adet havuç, rendelenmiş
Birkaç yaprak marul, ufak parçalara bölünmüş
Bir parça kırmızı kapy biber

Komili Riviera Zeytinyağı'm tavaya alıp ısıtan. Yumurtayı ekleyip yavaşça karıştırın. Sütü ilave edip karıştırın ve yumurta pişip ufak parçalara bölünene kadar karıştırmayı sürdürün. İyice piştikten sonra ateşten alın. Ekmeklerden birinin üzerine krem peynir, diğerinin üzerine labne sürün. Krem peynir sürülmüş ekmek diliminin üzerine yumurta parçalarını yayan. 2 dilim saltalığın ortasına ufak yuvarlak bir kalıp ile çıkarıp yumurtanan üzerine göz olarak yerleştirin. Ortalarına dilimlenmiş siyah zeytinler yerleştirerek gözleri tamamlayan. Rendelenmiş havuçlarla saçlar, domates ile ağız ve üçgen kesilmiş ufak bir parça çedar ile burun yaparak suratı tamamlayan. Labne sürdüğünüz ekmek dilimi üzerine bir dilim çedar peynirini yerleştirin. Biberli zeytin dilimleri ile gözler, kapy biber ile burun ve ortası çıkarılıp ikiye bölünmüş salatalık ile ağız yapan. Marul parçalarıyla da saçlara yapıp ikinci suratı da tamamlayan. Hemen servis edin.

