



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROSTOLU KANEPE

4 dilim dana eti, haşlanmış
4 dilim francala ekmeđi
1 adet biber turşusu
1/2 demet maydanoz
4 adet yumurta
60 gr kapari
Zeytinyađı
Tuz

Dana etini tuzlayıp, içine yeteri miktarda zeytinyağı 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.

