



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEYTANIN KANEPESİ

- 10 adet yumurta
- 170 gram mayonez
- 3 adet salatalık turşusu
- 2 yemek kaşığı keçi peyniri
- 1 tatlı kaşığı dijon hardal
- 1 tatlı kaşığı frenk soğanı
- 3 dilim salam
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Yumurtaları soğuk suda katı olana kadar haşlayın. Haşladığınız yumurtaları su ve buz dolu bir kaba aktarın, 5 dakika bekletin. Bir kaptaki mayonezi, turşuyu, keçi peynirini, hardalı, tereyağı ve frenk soğanını karıştırın. Yumurtaları soyup uzunlamasına ortadan kesin. Sarılarını mayonezli karışımın içine katıp iyice karıştırın. Tuzlayıp biberleyin. Hazırladığınız karışımı ister pasta kreması torbası ile, ister çay kaşığı ile yumurta beyazlarına doldurun. Üzerlerine eliniz ile kopardığınız salam parçalarını ilave edip frenk soğanı ile süsleyin.

