



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU MAYONEZLİ KANAPE

Malzemesi:

- 1 su bardağı ayıklanmış haşlanmış tavuk eti,
- 6 çorba kaşığı mayonez,
- 2 çorba kaşığı küçük parçalar halinde kesilmiş salatalık turşusu,
- 2 çorba kaşığı haşlanmış bezelye,
- 12 adet içi doldurulmuş zeytin,
- 2 kahve kaşığı domates salçası,
- 2 kahve kaşığı tuz,
- 1 kahve kaşığı kırmızı biber,
- 2 kahve kaşığı paprika,
- 1 adet francala

Hazırlanışı:

Ayıklanmış tavuk eti, salatalık turşusu, bezelye, mayonez, domates salçası, kırmızı biber, paprika ve tuzu iyice karıştırın. Francalanın kabuğunu keserek çıkarın. Ekmeği boylamasına birer santim kalınlığında parçalara ayırın. Tereyağı uzun dilimlere sürün ve üstlerine diğer malzemeyi yerleştirin. Kâğıda sarıp buzdolabında soğutun. Sonra ince dilimler halinde keserek ikram edin.