



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİMSAH KANEPE

2 dilim tost ekmegi
2 yemek kasığı tereyağı
1 adet salatalık
2 adet ufak kare bulgur sıkması
50 gram tereyağı

Tost ekmegimizin kenarlarını çıkarın ve 8 rakamı şeklinde ufak dilimler haline getirin ve tereyağı ile tavada 5 dk kızartın. Üç parçayı tabagımıza yerleştirin ve üstlerine tereyağı sürün. Kalan diğer üç parçamızın 2 parçasını arkadan öne doğru yerleştirin. Kalan diğer 8 şeklindeki parçamızın ortasından kırmadan yukarı doğru eğim verin ve yerleştirin. Salatamızın 2 parça yuvarlak kestikten sonra kalan kısmını kabuğun seritli şekilde soyun ve 2 cm uzunluğunda julyen şekilde kesin. Julyen kestimizi salatalıklarımızı ekmeklerin üstüne dizin ve timsahımızın derisini oluşturmuş olun. İki parçamızda kabuklarını soyup üstlerin bir rende ile hafifce bastırın ve rendenin izleri çıkan salatalıklarında eğimli yaptığımız ekemgimizin alt kısmına koyarak timsahımızın ağız kısmını oluşturun. 2 adet udak kare bulgurumuzuda gözleri şeklinde yerleştirip ortalarına soyduğumuz salatalık kabuklarından birer nokta koyun ve servis ediniz.