



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TONLU KANEPE

6 büyük francala dilimi
1 kahve kaşığı karabiber
1 küçük kutu ton balığı
1 büyük domates
60-80 gram tereyağ
1 adet hazırlap yumurta
1-2 kahve kaşığı limon suyu
1 küçük turşu hıyar

Bir tabağa bir küçük kutu ton balığı, yumuşatılarak pomat haline getirilmiş 3-4 çorba kaşığı tereyağ, 1-2 kahve kaşığı limon suyu ile 1 kalk kaşığı da karabiber koyarak, çatalla ezercesine karıştırmak suretile hepsini birbirleriyle halletmelidir.

Sonra elde edilen bu tereyağlı balık ezmesini, 6 büyük francala diliminin üstüne mütesaviyen taksim etmek suretile sürdükten sonra (forma francalasını tercih etmelidir.) her ekmek diliminin üstündeki balık ezmesinin üzerine de büyük fakat ince bir domates dilimi oturtmalı, domateslerin üstlerine de yumurta makinesile halkalara kesilmiş birer hazırlap yumurta dilimi yerleştirdikten sonra, yumurtaların her iki taraflarına da ince ve uzun kesilmiş birer küçük yeşil turşu hıyar oturtmalı ve kanapeleri bir büyük tabağa alarak servis yapmalıdır.
