



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TONBALIKLI KANEPELER

1/2 paket milföy hamuru
1 adet kırmızı chili biberi
3 sap kekik
2 adet kırmızı soğan
10 ml. zeytinyağı
180 gr. tonbalığı (konserve)
1 adet portakal
10 gr. kapari

Portakalı soyup 6 eşit dilime kesin. Milföy hamurunu çözülmeye bırakın; ardından yaprak yaprak ayırın. Hamurları ikiye kesip 8 cm. çapında bir su bardağı yardımıyla daireler çıkartın. Daireleri yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirip, 225° C'de ısıtılmış fırında 8-9 dakika pişirin. Chili biberin çekirdeklerini çıkartıp kıyın ve nane yaprakları ile karıştırın. Soğanları soyup halka doğrayın ve zeytinyağı ile karıştırın. Tonbalığı, portakal dilimleri, soğan halkaları, kapari ve chili biberini hamurların üzerine paylaşın. 8 dakika daha pişirin.
