



TON BALIKLI KAPARİLİ KANEPE

- 2 kutu ton balığı
- 2 adet yeşil soğan
- 8 dal maydanoz
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı kapari
- 1 yemek kaşığı pul biber
- 1 yemek kaşığı mısır konserve
- 8 dilim ekmek

Bir kabin içine tonbalığı, kıyılmış soğan, maydanoz, limon suyu ve tereyağını koyup karıştırın. Ekmekleri yuvarlak şeklinde dilimleyin. Karışımı üzerine sürün. Üstünü kapari, pul biber ve mısırla süsleyin.

