



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI KANEPE

6 adet büyük francala dilimi
2 kahve kaşığı limon suyu
6 adet hazırlanmış yumurta
10 yaprak kıyılmış maydanoz
60 gram tereyağı (3 çorba kaşığı)
6 adet kırmızı turp
1 tatlı kaşığı hardal
Tuz

Hazırlanmış 6 adet yumurtanın sarı ve beyazını başka başka tabaklara ayırdıktan sonra yumurta sarılarına, yumuşatılarak pomat haline getirilmiş 3 silme çor. kaşığı tereyağı, 1 tatlı kaşığı hardal, 2 kah. kaşığı limon suyu ve bir miktar tuz ile 10 yaprak kadar da kıyılmış maydanoz ilâve ederek, çatalla ezme suretile hepsini iyice birbirlerine karıştırmalıdır.

Sonra elde edilen bu tereyağlı yumurta sarısı ezmesini, 6 adet francala diliminin üstüne mütesâviyen taksim etmek suretile sürmeli (forma francalasını tercih etmelidir.) ve bir tarafa bırakmalıdır.

Sonra yumurta aklarını bir tahta üstünde bıçakla kıymak suretile aşağı yukarı irice pirinç büyüklüğünde ufaladıktan sonra ufalanmış bu akları, üstlerine yumurta sarısı ezmesi sürmüş olduğumuz ekmeklerin üzerlerine yine mütesâviyen serpmek suretile taksim etmeli, ekmeklerin tam ortalarına da, yeşillik kısmı çıkarılmış kırmızı turp oturtmak veyahut da, turpu halkalara keserek yarılarına kadar yerleştirmek suretile ekmekleri süslemeli ve kanapeleri büyük bir tabağa alarak servis yapılmalıdır.

[ML® Sütü Ekmek Balığı için tıklayın](#)