YUMURTALI KANEPE

100 gr. kepek ekmeği
4 yemek kaşığı labne peyniri (light)
2 dilim hindi göğsü (25 gr.)
4 dilim salatalık
2 yumurta
Tuz
Taze Soğan

Kepek ekmeğini yaklaşık 6 cm. çapında daire şeklinde kesin.
Ekmeklerin üzerine labne peyniri sürün.
Dilimlerin dördünün üzerine hindi etlerini yerleştirin, salatalık ve maydanozla süsleyin.
Yumurtayı iyice haşladıktan sonra kabuklarını soyun ve dilimleyin.
Geri kalan emek dilimlerinin üzerine yerleştirin. Tuzlayın, biberleyin ve taze soğanla süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:133513 • adı:Yumurtalı Kanepe • gönderen:bakla • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:43