



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## YUMURTALI KANEPE

6 adet yumurta  
75 gr tereyağ  
1/2 demet maydanoz  
6 adet kırmızı turp  
1 tatlı kaşığı hardal  
6 dilim francala ekmeđi  
2 kahve kaşığı limon suyu  
tuz

Yumurtaları on dakika haşlayın. Kabuklarının kolay soyulması için bir süre soguk suyun altında tutup, kabuklarını soyun. Sonra her yumurtayı ortalarından kesip, sarı ve aklarını birbirlerinden ayırın. Bir kaba yumurta sarıları, tereyağı, limon suyu, ince kıyılmış maydanoz, hardal ve tuz koyun ve koyu bir kıvam tutturuncaya dek çatalla iyice kanştırın. Diğer tarafta ekmeğ dilimlerinin sert kenarları kesip, çıkarın. Her dilimi dört eşit parçaya bölün ve yumurtalı bulamacı üzerlerine sürün. Yumurtaların beyazlarını ufalayıp kanapelerin üzerlerine serpin. Turpların, yeşil kısımlarını kesip yıkayın ve dört eşit parçaya bölün, ekmeğlerin üzerlerine birer parça yerleştirin. Servis tabağına koyup, servis yapın.

[ML® Yumurtalı Kanepes için tıklayın](#)[ML® Gobit için tıklayın](#)

---