



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevez Lezzetler Mutluluklar Diler

## YUMURTALI KANEPE



3 Adet yumurta  
3 orba kaığı zeytin ezmesi  
4 Dilim ekmek

- # Ekmekler 1 cm. kalınlığında kesilir, ekmek dilimlerinden kibrit kutusu büyüklüğünde 12 adet parça çıkarılır.
- # Yumurtalar iyice katılaana kadar halanır. Orta yerlerinden 3 mm. kalınlığında 12 adet dilim yumurta sarıları ile birlikte dikkatlice dilimlenir.
- # Ekmeklerin zerine ince bir tabaka zeytin ezmesi sürülür. Zeytin ezmesi yoksa 50 adet zeytin çekirdekleri çıkarılarak bıçakla ince ince kıyılır, ekmeğin üzerine sürülür.
- # En son olarak yumurta dilimleri, Őekli buzulmadan zeytin ezmesinin üzerine konur.
- # Üzerlerine toz kırmızı biber, karabiber ve tuz serpilir. Servis tabaklarına dizilir
- # Servise sunulur.

**Not:** Zeytin ezmesi, srelemeyecek kadar katıysa bir kaık zeytinyağı ile karıtırılabilir.