



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

TON BALIKLI KANEPE



160 Gr. ılık ton balığı konservesi
Kibrit kutusu büyüklüğünde kesilmiş 8 ekmek dilimi
1 Adet kuru soğan
2 Marul yaprağı
1 Adet küçük domates
1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biber

- # Normal ekmekler kibrit kutusu şeklinde 1 cm. kalınlığında kare kare kesilir.
- # Yıkanmış marullar, ekmek dilimleri büyüklüğünde kesilir, ekmek dilimlerinin üzerine konur.
- # Soğan halka şeklinde doğranır. Büyük çaplı halkalar marulların üzerine yerleştirilir.
- # Soğan halkasının ortasına konserve balığın sekizde biri konur.
- # Balığın üzerine de kırmızı pul biber serpilir.
- # Kanepeler düz bir servis tabağına dizilir.
- # Tabağın araları soğan halkası ve domates dilimleri ile süslenir.

Not: Kanepe yapımında konserve balığın sade olanı tercih edilmelidir.