



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

## KANEPE TAPA



8 Dilim ekmek  
2 Adet tavuk biftek  
1 Adet kk patates  
1 Adet tatlı yeşil sivri biber  
2 orba kaığı ketçap  
Kızartmak için sıvıyağ  
Tuz

- # Patatesler soyulur, yarım cm. kalınlığında daire Őeklinde dilimlenir. Altın sarısı renginde kızartılır.
- # Tavuk bifteklerin her biri 4 eşit parçaya kesilir. Kesilmiş 8 parça tavuk elde edilir ve pembe renkte kızartılır.
- # Normal ekmekten kenarları kesilerek çıkartılan dilimlerin üzerine ketçap sürülür.
- # zerine, önce kızarmış patates sonra kızarmış tavuk konur.
- # En üste kk kare Őeklinde kesilmiş yeşil biber konur.
- # Kanepeler tapalar düz servis tabağına ya da kenarsız kk bir tepsiye dizilir. Araları kızarmış patates dilimleri ile doldurulur.
- # Arzu edilirse patateslerin üzerine domates ve biber dilimleri ile süslenir. Tuz serpilir

**Not:** Tavuk bifteđi ızgarada da piirilebilir.