



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Mortan

Mortan



- 10 Dilim tost çöreyi
- 10 Dilim macar kolbasası
- 1 Ədəd qırmızı ət bibəri
- 2 Ədəd yaşıl bibər
- 2 Dilim kaşar pendir
- 1 Çorba qaşığı kərə yağı
- 5 Ədəd göy zeytun

- # Çörək dilimlənir, kənarları kolbasa dilimlərinin diametri qədər kəsilir.
- # Üzərinə otaq istiliyində yumuşamış kərə yağı incə bir təbəqə halında sürtülür.
- # Üzərinə kolbasa dilimi, kaşar pendiri dilimi, kəsilmiş qırmızı və yaşıl bibər ən son olaraq da 1 zeytunun yarısı qoyulur.
- # Üst üstə bütün ləvazimatlar qoyulduqdan sonra çörək dilimlərinin ortasına şaquli olaraq kürdan batırılır.
- # Kiçik bir nimçəyə ya da düz boşqaba düzülərək xidmət edilir.

**Not:** Professional kanepə hazırlanmasında kərə yağı əvvəlcə çırpılır, sonra sürtülür