



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

Ton Balıklı Kanəpə

Ton Balıklı Kanepe



160 qr, lıq ton balığı konservəsi
Kibrit qutusu yekəliyində kəsilmiş 8 çörək dilimi
1 Ədəd quru soğan
2 Marul yarpağı
1 Ədəd balaca pomidor
1 Şəkər qaşığı qırmızı pul bibər

- # Normal çörəklər kibrit qutusu şəklində 1 sm qalınlığında kvadrat kvadrat kəsilir.
- # Yuyulmuş marullar, çörək dilimləri yekəliyində kəsilir, çörək dilimlərinin üzərinə qoyulur.
- # Soğan xalka şəklində doğranır. Yekə çaplı xalkalar marulların üzərinə yerləşdirilir.
- # Soğan xalkasının ortasına konservə balığın 1/8 qoyulur
- # Balığın üzərinə də qırmızı pul bibər səpilir.
- # Kanepələr düz bir servis qabına düzülür.
- # Qabın araları soğan xalkası və pomidor dilimləri ilə bəzədilir.

Not: Kanepə yapımında konservə balığın sadə olanı tərcih edilir.