



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

Kanepe Tapa

Kanepe Tapa



8 Dilim çörək
2 Ədəd toyuq biftək
1 Ədəd kiçik kartof
1 Ədəd şirin yaşıl iti bibər
2 Yemək qaşığı ketçab
Duz
Qızardmaq üçün
Duru yağ

- # Kartoflar soyulur, yarım sm. qalınlığında dairə şəklində dilimlənir. Qızıl sarısı rəngində qızardılır.
- # Toyuq biftəklər hər biri 4 bərabər parçaya kəsilir. Kəsilmiş 8 parça toyuq əldə edilir və çəhrayı rəngdə qızardılır.
- # Normal çörəkdən kənarları kartof sonra qızarmış toyuq qoyulur.
- # Ən üstə kiçikkvadrat şəklində kəsilmiş yaşıl bibər qoyulur.
- # Kanepe tapalar düz xidmət boşqabına ya da kənarı kiçik bir nimçəyə düzülür. Araları qızarmış kartof dilimləri ilə doldurulur.
- # Arzu edilərsə kartofların üzərinə
- # Pamiqor və bibər dilimləri ilə bəzədilər. Duz səpilər

Not: Toyuq biftəyi qızardmada da bişirilə bilər.