



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Canapés con huevo

Yumurtalı Kanepe



3 huevos
3 cucharadas de pasta de aceitunas
4 rebanadas de pan

- # Rebana el pan en 4 trozos con 1/2 pulgada de espesor, y obtener 12 piezas de estas rodajas de cada una de ellas tiene 1 matchbox tamaño.
- # Hervir los huevos hasta que se solidifique totalmente. Slice 12 piezas en la mitad de los huevos, cada uno tiene 1 pulgada de espesor. Obtener 12 rodajas de huevo de este método.
- # Difundir algunos pasta de aceitunas en todo el rebanadas de pan. Si no tiene pasta de aceitunas, retire las semillas de aceitunas y 50 ellos finamente rebanada y la propagación de todo.
- # Finalmente, el lugar en rodajas de huevo la pasta de aceitunas con cuidado.
- # Esparza aplastado pimiento rojo, negro pimienta y sal de todo. Lugar de ellos en la placa de servicio y servir.

Nota: Si la pasta de aceitunas es demasiado grueso en todo el rebanadas de pan, se pueden mezclar con 1 cucharada de aceite de oliva.