



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Canapé Aux Œufs

Yumurtalı Kanepe



3 œufs
3 cuillères à soupe de pâte d'olive
4 tranches de pain

Coupez les pains d'une largeur d'1 cm. Sortez 12 morceaux de pain de la taille d'une boîte d'allumettes.

Laissez bouillir les œufs. Faites des tranches de la largeur de 3 mm et obtenez 12 tranches.

Mettez sur les tranches, une couche fine de pâte d'olive. Si vous n'avez pas de pâte d'olive, remplacez avec des olives dénoyauté.

Enfin, rajoutez les tranches d'œuf sur la pâte d'olive.

Rajoutez dessus, du flocon de piment rouge en poudre, du poivron noir et du sel. Placez sur les assiettes à service.

N-B: Si la pâte d'olive est trop grasse pour mettre sur la tranche de pain, mélange avec un peu d'huile d'olive.