



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.