



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KANEPE TAPA



8 Dilim ekmek
2 Adet tavuk bifttek
1 Adet küçük patates
1 Adet tatlı yeşil sivri biber
2 orba kaığı ketçap
Kızartmak için sıvıyağ
Tuz

- # Patatesler soyulur, yarım cm. kalınlığında daire şeklinde dilimlenir. Altın sarısı rengine kızırtılır.
- # Tavuk biftteklerin her biri 4 eşit parçaya kesilir. Kesilmiş 8 parça tavuk elde edilir ve pembe renkte kızırtılır.
- # Normal ekmekten kenarları kesilerek çıkartılan dilimlerin üzerine ketçap sürülür.
- # zerine, önce kızarmış patates sonra kızarmış tavuk konur.
- # En üste küçük kare şeklinde kesilmiş yeşil biber konur.
- # Kanepe tapalar düz servis tabağına ya da kenarsız küçük bir tepsiye dizilir. Araları kızarmış patates dilimleri ile doldurulur.
- # Arzu edilirse patateslerin üzerine domates ve biber dilimleri ile süslenir. Tuz serpilir

Not: Tavuk biftteğı ızgarada da piirilebilir.