



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKÇI LİMONLARI (PORTEKİZ)

250 gr konserve ton balığı
6 büyük marul yaprağı
6 büyük limon (ikiye bölünmüş)
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
2-3 çorba kaşığı mayonez yada acı krema
2 katı yumurta (haşlanmış ve küçük doğranmış)
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

6 küçük ve düz servis tabağına marul yapraklarını diziniz.

Limonların suyunu sıkıp, 2 tatlı kaşığı limon suyunu bir kenara ayırınız. Yarım limonların kabuklarının içinden zarlarını ayıklayınız ve her yarım limonun tabanından küçük bir parça keserek düzleştiriniz. Yarım limonları 2'şer 2'şer marul yapraklarının üstüne koyunuz.

Orta büyüklükte bir kâsede, balığı çatalla ezip, tuz, biber ve mayonez (yada, acı krema) ile ayırdığınız limon suyunu ve doğranmış yumurtanın yarısını ekleyiniz. Hepsini iyice karıştırınız.

Balık ve yumurta karışımını, yarım limonların içlerine doldurup, üstlerine kalan doğranmış yumurtayı koyarak maydanoz serpiniz. En az 1 saat buzdolabında beklettikten sonra servis ediniz.

Not: Bir Portekiz çeşnisi olan balıkçı limonları, salata ya da başlı başına bir yemek olarak, yanında tereyağı ve ekmek ile servis edilebilir.