KABAKLI AİOLİ SOSLU TON BALIĞI

1 adet yumurta
1 yemek kaşığı hardal
2 diş sarımsak
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
100 gr kornişon turşu
2 yemek kaşığı margarin
3 adet kabak
1 bağ dereotu
1 adet limon
1 adet kuru soğan
2 kutu konserve ton balığı

Aioli sos için sarımsağı ezip yumurta ve hardalla iyice karıştırın. Sıvı yağı ilave edip kuvvetli bir şekilde mayonez kıvamına gelene kadar çırpın.
tuz ve karabiber ilave edin. Ayrı bir tavada 2 yemek kaşığı sana klasik margarinle küp doğranmış soğanı kavurmaya başlayın. Küp doğranmış kabakları ekleyin ve kabaklar ezilinceye kadar pişirin. Servis tabağınızın tabanına kabaklı malzemenizi yayın. Ton balığınızı kabakların üzerine didikleyin. Ton balığının üzerine aioli sosunu dökün. Kornişon turşu, dereotu ve limonla süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:93130 • adı:Kabaklı Aioli Soslu Ton Balığı • gönderen:cızbız • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:56