KORSAN USULÜ TON BALIĞI SALATASI

400 gr kutu ton balığı
6 fesleğen yaprağı
1 diş sarımsak
6 domates
6 tane yeşil zeytin
4 çorba kaşığı zeytinyağı

İnce kıyılmış fesleğen yapraklarıyle sarımsak yağda birkaç dakika kavrulur. Çekirdekleri çıkarılmış, incecik kıyılmış zeytinler ve kabukları soyulmuş ve ufak ufak doğranmış domatesler ilâve edilir. Hafif ateşte 10 dakika kadar pişirilir. Sonra doğranmış ton balığı ilâve edilir. Birkaç dakika karıştırılıp salçayı içine almasını sağladıktan sonra tabağa koyulur ve yanında haşlanmış patates olduğu halde servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:49356 • adı:KORSAN USULÜ TON BALIĞI SALATASI • gönderen:potpori • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:55