



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİ SOSLU TON BALIĞI KANEPESİ

- 460 gr ton balığı
- ½ su bardağı galeta tozu
- 1 adet çırpılmış yumurta
- 2 yemek kaşığı dijon hardal
- 2 diş sarımsak
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 tutam karabiber
- 1 tutam kuru fesleğen
- 1 tutam paprika
- 1 tatlı kaşığı soğan tozu
- ½ su bardağı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı krema
- 2 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 adet avokado
- 6 adet hamburger ekmeği
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 adet olgun şeftali
- 3 tatlı kaşığı hindistancevizi
- 2 yemek kaşığı ufak doğranmış kırmızı soğan
- 2 yemek kaşığı doğranmış kişniş
- ½ adet lime suyu
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 tutam karabiber

Şeftalili ton kanepesi yapmak için bütün malzemeyi karıştırıp kenara alın.

Ton balıklarını bir kaba alıp, yumurtayı, galetayı, sarımsağı, hardalı, paprikayı, soğan tozunu, fesleğeni, tuzu ve karabiberi ekleyin ve elinizle yoğurarak şekil verin.

Tavada tereyağında ön arka kızarana kadar pişirin.

Kremayı, yoğurdu, acı biber salçasını, lime suyunu, tuzu ve karabiberi karıştırıp ton burgerin üzerine sürün.

Avokadoları dilimleyip üzerine şeftalili sosunu ilave edin.

