



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU TON BALIĞI TAVASI

1 bardak zeytinyağı
1 kg. ton dilimi
4 yumurta
2 çay fincanı galeta tozu
2 limon
biraz tuz
1 çay bardağı un
Salçası:
1 çay fincanı mayonez
1 demet maydanoz
2 hazırlanmış yumurta sarısı
2 minik hıyar turşusu
2 çorba kaşığı kapari

Salça malzemesi; incecik kıyılmış maydanoz, hıyar turşusu ve kapariyle, yumurta sarısı ve daha önce hazırladığınız mayonezi bir iyice karıştırıp serince bir yere bırakın.

öte yandan, ton balığı dilimlerini bir tepsiye yanyana koyun. Üzerine tuz ekin ve limonun bir tanesini sıkın. Ve 5 - 10 dakika bırakın. Sonra yumurtaları bir kâseye kırıp çatalla çarparak bir kaç kez karıştırın.

Dilimleri önce una, sonra yumurtaya sonra da galetaya bulayıp, tavadaki kızgın yağa atın. Altın sarısı bir renk alana kadar kızartın yuvarlak yuvarlak dilinmiş limon koyun. Ve yanına yukarıda hazırladığınız salçası olduğu halde servis yapın.