



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TON BALIĞI EZMESİ

Malzeme:

100 gr ton balığı konservesi,
100 gr tereyağı,
3 yumurta,
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz,
zeytinyağına yatırılmış 2 ançuez.

Yapılışı:

Ançuez ve ton balığı küçük parçalara bölünüp havanda iyice dövülerek veya blender yardımıyla macun kıvamına getirilir. Ton balığının zeytinyağlı salçası ince delikli süzgeçten geçirilir. Yumurtalar katı olarak haşlandıktan sonra sarısı alınır; iyice ezilir. Tereyağı küçük parçalara bölünerek, tahta bir kaşık ile krema durumuna getirilir. Buna balık ezmesi katılır ve balığın süzülmüş salçasıyla hafifçe sulandırılır. Daha sonra bu karışıma, maydanoz ve yumurta sarısı ezmesi katılır. Tuz ve karabiber de serpidikten ve karışıma yedirildikten sonra servis yapılır.