



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TON BALIĞI TAVASI

500 gr. ton balığı dilimi
125 gr un (2,5 kahve fincanı)
10 gr toz maya
40 gr margarin (2 çorba kaşığı)
2 tane yumurta
100 gr su (1,5 kahve fincanı)
1/2 kahve fincanı ayrıca un
220 gr rafine çiçek yağı
2 tatlı kaşığı tuz

Bir kuşaneye ölçülere göre un konur. Ortası açılır ve bu yere ılık suda yumuşamış maya, margarin, iki yumurtanın sarısı ile azar azar dördte bir kahve fincanı ılık su katılarak, bir taraftan da iyice karıştırılır, bulamaç haline getirilir ve sulu halde hamur yapılır.

İyice kabarması için sıcakça bir yerde bir saat bekletilir. Bir saat sonra kalan yumurta akları küçük bir tencereye konarak üstlerine bir tutam tuz serpilir. Beyaz, koyu bir köpük haline gelinceye kadar telle durmadan çırpılıp dövülür. Sonra kabarmış olan mayalı hamura katılarak karıştırılır ve birbiriyle iyice halledilir. Bu hazır olunca peçete üzerinde iyice kurulanmış, ince ton balığı dilimleri teker teker alınarak tabaktaki yarım kahve fincanı una bulanır, sonra mayalı hamura batırılır ve içinde kızdırılmış rafine yağı olan tavaya üçer, dörder tane atılır. Balıklar kabarıp, pembeleşinceye kadar kızartılır ve delikli kepçe ile iyice süzülerek bir tabağa alınır, servis yapılır.
