



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TON BALIKLI KURU ÜZÜMLÜ SANDVIÇLER

1/4 bardak kuru siyah üzüm  
250 gram ton balığı  
8 dilim sert buğday ekmeği  
1/3 bardak mayonez  
1 adet orta havuç  
1/4 çay kaşığı tuz  
8 adet marul yaprağı  
100 gr tereyağı

Orta boy kasede ton balığını, mayonezi ve tuzu karıştırın. Havucu soyun ve balık karışımının içine rendeleyin. Malzemeleri birbirine iyice yedirin ve kuru üzümleri ekleyin. Ekmek dilimini oklavayla düzleştirin, üzerine tereyağı sürün, üzerine marul yaprakları koyun, balık karışımının dörtte birini üzerine sürün. Balıklı ekmeği kabaca rulo yapın. Geri kalan ekmek dilimleriyle ve balık karışımıyla da aynı işlemi yapın. Hemen servis yapmayacaksanız sandviçleri buzdolabında bekletin.