



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TON BALIKLI RULO

12 dilim tost ekmeđi
100 gr. salatalık turşusu
300 gr. yağlı süzölmüş ton balığı
300 gr. krem peynir

Ekmek dilimlerinin kabuklarını alın. Yan yana dizip oklava ile hafifçe bastırın.
Salatalık turşusunu ince ince kıyın.
Balığı süzüp çatalla ezin. Peynir ve turşuyu ilave edip mikserden geçirin.
Hazırladığınız püreyi ekmek dilimlerini üzerine sürün.
Her birini rulo yapıp kürdanla sabitleştirin. Jelatin kağıda sarın.
Buzdolabına 12 saat dinlendirin.
Kağıdı çıkarıp dilimleyerek servis yapın.
