



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TON EZMESİ

Kullanılacak malzeme:

300 gram ton balığı konservesi,

150 gram tereyağı,

1 çorba kaşığı ançüez ezmesi,

1 limonun suyu,

yeteri kadar zeytinyağı.

Yapımı :

Ton balığını ince delikli bir süzgeçten geçirmeli. Buna ançüez ezmesini, limonun suyunu ve yeteri kadar zeytinyağını katarak karışımı birbirine iyice yedirmeli. Beri yanda tereyağını küçük parçalara bölmeli. Tahta bir kaşıkla bunları çabuk çabuk döverek krema haline getirmeli. Bu kremayla ançüezli ezmeyi karıştırıp birbirlerine iyice yedirmeli. Bir kalıbın içini yağ kâğıdıyla kaplamalı ve kâğıdın içini zeytinyağına buladıktan sonra karışımı kalıba doldurmalı. Boşluk kalmaması için tahta bir kaşıkla iyice bas-tırmalı. Bir spatulayla da üstünü düzlemeli ve kalıbı buz dolabına kaldırarak en azından orada üç saat bırakmalı. Bu süre sonunda kalıptakini servis tabağına aktarmalı. Yukarıdaki tarifte anlatıldığı biçimde hazırlanacak mayonezin tamamını üstüne yaymalı, kapari ve turşu dilimleriyle de bunun üstünü süsledikten sonra tabağı servis vaktine kadar buzdolabında tutmalı.