



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TONLU RUS SALATASI

1 kutu ton balığı
3 havuç
2 adet patates
200 gr iç bezelye
2 sap kereviz
1 defne yaprağı
2 adet limon
50 gr kornişon
50 gr soğan turşusu
50 gr siyah zeytin
2 yumurta
1 tatlı kaşığı hardal
2 su bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Bir tencerenin içine 1 bardak su, yarım limon suyu, 1 defne yaprağı, bir havuç, bir sap kereviz ve 1-2 tane karabiber koyarak ateşe oturtulur.

Bu karışım 5-6 dakika kadar pişirilir.

Daha sonra patates, havuç ve kerevizler tuzlu suda haşlanır.

Sebzeler yarı haşlandıktan sonra bezelyeler atılır.

Sebzeler tamamen haşlanınca ateşten alınır.

Süzülür ve soğuması için bir kenara alınır.

Soğuduktan sonra havuç, kereviz ve patates tavla zarı büyüklüğünde doğranır.

Bir taraftan da mayonez hazırlanır.

Mayonezin dörtte üçü bir kâseye ayrılır.

Doğranmış sebzelerle bezelyeler mayonezin içine katılır.

Kornişonlarda zar şeklinde doğranıp bu karışıma eklenir.

Bu karışım kayık şeklinde servis tabağına alınır.

Ton balığı dilimlenir ve mayonezin üzerine yan yana dizilir.

Sıkma şırıngasına boşaltılan mayonezle salata süslenir.

Siyah zeytinlerle de süsleyebilirsiniz.

Servis edene kadar buzdolabında 30 dakika dinlendirilir.