



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TURP SOSLU TON BALIĞI EZMESİ

- 2 adet turp
- 1 kutu 180 gram konserve ton balığı
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı ketçap
- 3 yemek kaşığı mayonez
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

Tereyağını kaptan eritip, kırmızı biberi yağda yakıyoruz ve ocaktan alıyoruz. Üzerine ketçap, mayonez ve ropottan geçirilip püre haline getirilmiş turbu ekliyoruz ve iyice karıştırıyoruz. Yağı süzölmüş tonbalığı ile hazırladığımız sosu eze eze karıştırarak servis ediyoruz.