



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANANASLI TON SALATASI

- 1 kutu ton balığı konservesi (150 gram)
- 1 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 3 dal taze fesleğen
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 dal yeşil soğan
- 3 dal taze nane
- 1 adet kesme şeker

Öncelikle bir bütün ananası ortadan boylamasına ikiye bölüp içini ufak küp parçalar halinde çıkaralım. Tavamızı kısık ateşe oturtup, yağı koyalım. Sarımsakları ekleyip, sararıncaya kadar 2-3 dakika soteleyelim. Sonra sarımsakları çıkarıp atalım. Çünkü önemli olan sarımsağın aromasını yağa bırakmasını sağlamaktır. Sonra altını söndürelim. Daha sonra bu yağın içine sıcakken şekeri atıp eritelim. Hemen limon suyu, yeşil soğan, nane, fesleğen, tuz ve karabiberi ekleyip, tahta kaşıkla iyice karıştıralım. Yağı süzölmüş doğranmış ton balıklarını da ekleyip, en son küp doğradığımız ananas parçalarıyla karıştıralım. Önceden içini oyduğumuz ananas kabuklarının içine bu karışımı yerleştirip, servise sunalım.