



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANÇÜEZ SÜRMESİ

60 gr ançüez filetosu
1 çorba kaşığı + 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı sirke
karabiber
8 arpacık soğanı yada çok küçük soğan (ince kıyılmış)
5 sap maydanoz (ince kıyılmış)
2 domates (dilimlenmiş)
4 dilim çavdar ekmeği (yalnızca bir yüzü kızartılmış)
2 çorba kaşığı galeta unu
1 diş sarımsak (dövülmüş)

Ançüezi havanda ezme haline getiriniz. 1 çorba kaşığı yağ, sirke ve biber katarak iyice karıştırınız. Arpacık soğanlarını ve bir tatlı kaşığından az maydanoz ekleyip ekmeğin üstüne sürünüz. Üstlerine dilimlenmiş domatesleri yerleştiriniz. Galeta ununu, ezilmiş sarımsağı, 1 çorba kaşığı maydanoz ve 1 tatlı kaşığı zeytinyağını birlikte karıştırıp dilimlerin üstüne serpiniz ve sıcak ızgarada birkaç dakika kızartınız.