



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANÇUEZLİ DOMATES SALATASI

500 gram domates (3 büyükçe)
1 kahve fincanı sirke
30 adet siyah zeytin
1/2 kahve fincanı zeytinyağı
10 adet ançuez balığı
biraz tuz

Hepsi aynı boyda düzgün ve pek fazla olgun olmayan 3 adet domatesi bir kap içinde kaynamakta olan suya atarak su içinde ancak bir dakika bıraktıktan sonra derhal sudan çıkarmalı, ve kabuklarını soyduktan sonra bu domatesleri yarım parmak inceliğinde muntazam ve tekerlek dilimlere kesmeli, sonra da bu dilimleri yarılarına kadar birbirlerinin üstlerine oturtulmuş olarak uzunca bir tabağın içine döşemelidir.

Sonra 10 adet ançuez balığını yarım saat kadar sirke içinde bırakarak tuzlarını çıkardıktan sonra uzunluklarına doğru ikiye bölmek suretile içlerinin kılçıklarını çıkarmalı, sonra da içlerinin kılçıkları çıkartılarak file haline getirilmiş her bir parça ançuez için birer zeytin hesabı ile, ançuezleri çekirdekleri çıkarılmış 20 adet siyah zeytine sardıktan sonra, bu ançuezli zeytinlerin yarısını, ortasına domates döşenmiş tabağın bir tarafına, diğer yarısını da öteki tarafına muntazam fasılalarla sıralamak, tabağa döşenmiş her domates diliminin üstüne de çekirdeği çıkarılmış yarımşar zeytin oturtmalıdır.

Bunu müteakip, küçük bir kâseye 1 kahve fincanı sirke, 1/2 kah. fincanı zeytinyağı ile 1 miktar da tuz koyarak birkaç defa çalkaladıktan sonra bunları tabaktaki domateslerin üstlerine dökmeli ve servis yapmalıdır.