



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANÇUEZLİ YUMURTALI EZME

Kullanılacak malzeme:

Zeytinyağına yatırılmış 6 ançuez, 100 gr tereyağı, 1 çorba kaşığı zeytinyağına yatırılmış kapari, 1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz, 1-2 çay kaşığı limon suyu, 3 yumurta, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Katı olarak haşlanmış yumurtaların sarıları alınır ve iyice ezilir. Ançuezlerin kılıçıkları ayrıldıktan sonra, havanda dövülerek veya blender yardımıyla macun kıvamına getirilir. Kapariler havanda iyice dövülür. Tereyağı küçük parçalara bölündükten sonra, tahta kaşıkla iyice ezilip krema haline getirilir. Sonra buna tuz, karabiber serpilip maydanoz, yumurta sarısı, kapari ve ançuez ilave edilir. İyice karıştırılıp birbirine yedirildikten sonra, koyuluğu gidermek için bir veya iki çay kaşığı limon suyu damla damla katılır. Bu şekilde hazırlanan ezme, füme balık ezmesinde olduğu gibi kullanılır.
