



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKLI TEREYAĞI

125 gr ton balığı konservesi (yağı iyice süzölmüş)
120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı tuz

Balıkları havanda, iyice ezilinceye kadar dövünüz hem liflerine ayrılınsın hem de yağı iyice süzölsün. Tereyağı küçük bir kasede iyice yumuşayıncaaya kadar dövünüz. Dövölmüş balıkları tereyağa ekleyip, limon suyunu ve tuzu katarak karıştırınız. (İstenirse balık, tereyağı, limon suyu ve tuz elektrikli harmanlayıcıda krema kıvamına getirilebilir.) Karışımı iyice soğuttuktan sonra kullanınız.

Not: Balıklı tereyağı, balık çorbalarını ve sosları tadlandırmada, kanapeler üstüne sürölerek yada soğuk balıkları süslemek için kullanılır.