



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYRAM ORDÖVRÜ

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

400 gram patates,
2 kutu ton balığı konservesi,
50 gram salamuraya yatırılmış yeşil, zeytin,
4 yumurta,
3 domates,
1 demet maydanoz,
1 diş sarımsak,
1 kaşık kapari,
1 kornişon,
6 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Patatesleri iyice yıkadıktan sonra tuzlu kaynar suya atıp dağılmayacak kadar haşlamalı. Kabuklarını soyduktan sonra bir kenarda soğumaya bırakmalı. Maydanozu temizledikten ve bol suda yıkadıktan sonra kıyarçasına ince doğramalı (sadece bir - iki sap maydanozu bir kenara ayırmayı unutmamalı). Kornişonları ince dilimlere doğramalı. Çekirdekleri çıkarılmış zeytinleri yuvarlak dilimlere doğramalı. Domatesleri dilimle-meli. Katı olarak haşlanmış yumurtaları ikiye ve dörde bölmeli. Ton balığını mümkün olduğu kadar düzgün dilimlere doğramalı.

Bir kenarda soğumaya bırakılmış patatesleri dilimlere doğradıktan sonra bunları servis tabağına düzenli bir biçimde yaymalı. Bunların üstüne ton dilimlerini oturtmalı.

Kalan patatesleri ve ton balıklarını püre gibi ezmeli, yayvan bir kâseye koymalı. Buna altı kaşık zeytinyağıyla kıyılmış maydanozu katmalı. Sarmısağı da tuzla havanda dövdükten sonra bu karışıma katmalı ve tahta kaşıkla döverek salçayı birbirine iyice yedirmeli. Ordövr tabağının kenarına ve tam ortasına birer dizi halinde yumurta ve domates dilimlerini dizdikten sonra ton balıklarının üzerlerine birer zeytin dilimi yerleştirmeli. Bunların yanlarına ve domates dilimlerinin üzerlerine de birer dilim kornişon oturtuktan sonra çırpılmış salçayı birkaç defa daha karıştırmalı ve ordövrün üstüne gezdirerek dökmeli. Bir kenara ayrılmış maydanoz yapraklarıyla bu ordövrü süsledikten sonra tabağı sofraya götürüp servis yapmalı.