



## DARDANEL TONLU DÜRÜM

1 kutu Dardanel Ton Acılı  
1 adet lavaş  
½ adet kırmızı kapyra biber  
1 adet yeşil sivri biber  
½ domates  
1 diş sarımsak  
Tuz  
Karabiber  
Pulbiber  
Kekik

Dardanel ton balığının yağı bir tavaya süzülür, biberler, domates ve sarımsak ince ince kıyılarak tavada biraz sotelenir.  
Üzerine ton balığı eklenerek biraz daha sotelenir, en son baharatlar ilave edilerek, ocaktan alınır.  
Lavaş içine konarak dürüm yapılır.

