



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU TON BALIĞI

4 adet ton balığı filetosu
1 adet konserve domates
1 adet soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım çay bardağı beyaz sirke
12 adet siyah zeytin
100 mililitre su
Fesleğen
Tuz
Karabiber

Soğanı soyup küp küp doğrayın. Domatesi süzün. Zeytinyağını tencerede ısıtın ve ton balığının her iki tarafını kızartın. Domates ve zeytinleri ilave edin. Sirkeyi ekleyin ve biraz kaynadıktan sonra suyu ekleyin, tuz ve biberle balığınızı lezzetlendirin. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra kapağını açın. Ton balıklarını sosu ile birlikte servis tabaklarına alın. Fesleğen yaprakları ile süsleyip servis yapın.

