



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI TURNA BALIĞI SALATASI

Mayonezi:

- 2 yumurtanın sarısı (oda sıcaklığında)
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 kahve kaşığı toz hardal
- 1 kahve kaşığının ucuyla pul kırmızıbiber
- 200 gr (1 su bardağı) zeytinyağı (oda sıcaklığında)
- 1 tatlı kaşığı sirke yada limon suyu

Sosu:

- 1 çay kaşığı maydanoz (doğranmış)
- 1 katı haşlanmış yumurta (dilimlenmiş)
- 1 diş sarımsak (dövülmüş)

Salatası:

- 500 gr turna balığı (haşlanmış ve temizlenmiş)
- 1 büyük marul (yıkayıp, yaprakları ayrılmış ve kurulanmış)
- 4 sert domates (dilimlenmiş)
- 1 ekşi elma (kabuğu soyulmuş, çekirdekli sert kısmı ayıklanmış ve limon suyuna batırılmış)
- 1/2 salatalık (ince dilimlenmiş)
- 9 siyah zeytin (çekirdekleri ayıklanmış)

Mayonezi yapmak için orta boy bir kasede yumurta sarısı, tuz, hardal ve pul kırmızıbiberi yumurta taliyle çırpınız. Zeytinyağı damla damla sürekli karıştırarak ekleyiniz. (Zeytinyağı çabuk çabuk ve çok miktarda katarsanız, mayonez pürtüklü olacaktır. Mayonez koyulaşınca yağı biraz daha çabuk katabilirsiniz.) Mayonezin çok fazla koyulaşmaması için ara-sıra bir-iki damla sirke yada limon suyu damlatınız. Bütün yağı kattıktan sonra, kalan limon suyunu da ekleyip tadarak, gerekiyorsa biraz daha tuz ve hardal katınız. Bütün sos malzemesini mayoneze katıp, tahta bir kasıkla iyice karıştırınız. Geniş bir servis tabağına marul yapraklarını yayıp, ortasına turna balığı etlerini, kenarlara da domates, ekşi elma, salatalık dilimleri ve zeytinleri yerleştiriniz. Kasedeki sosu üstüne döküp servis ediniz.

---