



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FÜME BALIK EZMESİ

Kullanılacak malzeme:

150 gram fûme uskumru balığı,

100 gram tereyağı,

3 yumurta,

yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Uskumru balığının derisini çıkardıktan sonra etini kılçıklarından ayırıp küçük parçalara doğramalı. Sonra bunu bir havanda iyice döverek püre durumuna getirmeli.

Beri yanda katı olacak biçimde haşlanmış yumurtaların sarılarını iyice ezmeli. Sonra bu yumurta sarılarını ufak parçalara bölündükten sonra iyice dövülerek macun durumuna getirilmiş tereyağına katmalı. Karışımı çabuk çabuk karıştırırken dövülmüş balığı da katmalı. Böylece karışım birbirine iyice yedirildikten sonra bunu kanape dilimciklerine sürmeli veya sıkma şıngasına koyup süslü biçimlerde sıkmalı.