



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FÜME BALIK EZMESİ

100 gram Sana Klasik
150 gram fÜme uskumru balığı
3 adet yumurta
Yeterince Tuz
1 çay kaşığı Karabiber

Balığın derisi çıkartılır ve etleri kılıçklarından ayklanır. Küçük parçalar halinde doğranır ve bir kapta iyice dövölerek, blenderla püre kıvamına gelene kadar çekilir. Haşladığımız katı yumurtaların sarıları alındıktan sonra ezilerek parçalara bölünür ve bir kapta dövölerek sana yağına katılır. Arasız bir biçimde karıştırarak, tuz,karabiber dövölmüş balık ilave edilir. İsterseniz enjektör şeklinde süslü bir şekilde sıkabilir isterseniz kanepelerin üzerine sürebilirsiniz.



Fotoğraf "soğanlı" tarafından gönderildi. 25.02.2016