



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TON BALIKLI BOZCAADA SALATASI (ÇANAKKALE)

[Sahrap Soysal](#)

- 180-250 gr diyet ton balığı konservesi
- 1 paket Akdeniz yeşillikleri
- 3-4 yemek kaşığı doğranmış yeşil zeytin (file zeytin)
- 1 adet kırmızı dolma biberi (uzun tarhana biberi)
- 7-8 adet kiraz domates
- 5-6 dal dereotu Sosu için
- 1/2 su bardağı sızma zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber, toz şeker
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı üzüm sirkesi
- 2 diş dövülmüş sarımsak
- 1 adet limonun suyu
- 5-6 yaprak taze fesleğen yaprağı
- 1 adet ufak boy kuru soğan
- 7-8 yaprak taze nane yaprağı

Kırmızı uzun ya da normal dolmalık biberin saplarını kesip tohumlarını yıkayın. Çok incecik halka şeklinde doğrayın. Akdeniz yeşilliklerini akan suyun altında yıkayın. Sonra da salata yapraklarını elinizle parçalayarak salata tabağına koyun. Konserve mısırın suyunu süzün. Salata yaprakları, yeşil zeytin, kiraz domates, doğranmış dereotu, kırmızı biber ve mısır salata tabağına alıp karıştırın. Üzerine suyunu süzdürdüğünüz konserve balığı yerleştirin.

Sos için; Soğanı soyup çok incecik kıyın. Taze fesleğen ve naneyi temizleyip incecik doğrayın. Soğan, fesleğen ve naneyi bir kapta karıştırın. Sızma yağ, soya sosu, sirke, limon suyu, tuz, karabiber, şeker ve sarımsakları ekleyip iyice karıştırın. Sonra da bu sosu salatanın üzerine gezdirip karıştırın ve servis yapın.