



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK ORDÖVR

- 1 kutu sardalya balığı
- 2 adet domates
- 1 kutu ton balığı
- 1 demet turp
- 4 dilim fûme kılıç balığı
- 2 adet hazırlop yumurta
- 10 adet ançuez
- 4 çorba kaşığı tarama
- 20 adet iri siyah zeytin
- 50 gram tereyağı
- 100 gram beyaz peynir
- 2 adet yeşil turşu hıyar
- 100 gram gravyer peyniri
- 1 adet limon
- 70 gram fûme dil

Büyük ve yayvanca bir tabağın tam ortasına, bozmadan, bir küçük kutu ton balığını ters çevirmek suretile oturtuktan sonra bunun iki tarafına 1 kutu sardalya balığını muntazam bir şekilde döşemeli, sonra tabağın bir tarafına varsa 4 ince dilime kesilmiş fûme kılıç balığı ile 75 gram fûme dil döşemeli, diğer tarafına da yine dilimlere kesilmiş 100 er gram gravyer ile beyaz peyniri yerleştirmelidir.

Sonra 10 adet ançuez balığını yarım saat sirke içinde bırakarak tuzunu çıkardıktan sonra uzunluklarına doğru ikiye bölmek suretile içlerinin kılçıklarını çıkarmalı, sonra da kılçıkları çıkarılarak file haline getirilmiş herbir parça ançuez için bir zeytin hesabile ançuezleri, çekirdekleri çıkarılmış 20 adet siyah zeytine sardıktan sonra bu ançuezli zeytinleri tabağın ortasındaki balık kısmının etrafına muntazam fasılalarla sıralamalıdır.

Bunu müteakip 2 adet hazırlop yumurtayı, yumurta kesen âlet ile (makina yok ise, bıçak ile imkân nisbetinde ince halkalara kesmeli-dir.) yuvarlaklar kestikten sonra bunları, üçer parmak ara ile, tabağın etrafına sıralamak, sonra da aynı boyda 2 orta büyüklükteki domatesi de ince dilimlere kestikten sonra bunları da tabağın etrafına dizmiş olduğumuz yumurtaların aralarına oturtmalı, sonra 4 çorba kaşığı taramayı bir sıkma torbasına koyarak, bunu tabağın etrafına sıralamış olduğumuz her yuvarlak yumurtanın üstüne küçük güller sıkarak suretile yumurtaları süslemelidir. Bilâhare tabağın yan taraflarındaki fûme kılıç dil ve peynirlerin aralarına da, temizlenmiş ve yıkanmış 1 demet kırmızı turp, dilimlere kesilmiş 1 adet limon, 2 adet turşu hıyar ve yağ saran âlet veya küçük kalıpla şekillendirilmiş olarak 50 gram tereyağını» oturtmak suretile tabağı süslemeli ve servis yapmalıdır.