



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK ORDÖVR

2 dilim fûme balık (kılıç)
1/2 Kutu ton balığı
5 Adet ançuez
1 Adet yeşil hıyar turşusu (kornişon)
50 Gr. Beyaz peynir
30 Gr. Dil fûme
2 Çorba kaşığı tarama
1 Adet hazırlop yumurta
50 Gr. gravyer veya kaşar peyniri
1/2 Kutu sardalya
25 Gr. tereyağı
10 Adet siyah zeytin
1 Adet domates
2-3 Adet kırmızı turp
1/2 limon suyu

Beyzi biçimde bir tabağın ortasına ton balığı yerleştiriniz.

Her iki tarafına sardalya balığı yerleştiriniz.

Fûme dil, fûme kılıç ve dilimlere kesilmiş gravyer peynirini yerleştiriniz.

Ançuez balıklarını yarım saat sirkede bırakınız. Tuzları çıktıktan sonra 2 ye bölünüz. Kılıçlarını çıkarınız. File haline getiriniz.

Üzerlerine zeytin yerleştiriniz. Diğer zeytinleri tabağın içindeki çeşitli fûmelerin aralarına serpiniz.

Hazırlop pişmiş yumurtayı ince dilimlere ayırınız. Fasıllı tabağın etrafına diziniz.

Aynı büyüklükte donates dilimlerinde tabağın etrafına diziniz.

Taramayı ucuna pasta hunisi geçirilmiş torba ile yumurtaların ortasına sıkınız.

ince kıyılmış maydonoz ile biçimlendirilmiş turplarla hıyar turşusu ile süsleyiniz,

İnce tereyağı kalıbı ile biçimlendirilmiş tereyağları da tabağın çeşitli yerlerine koyunuz.