



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYDANOZLU TON BALIĞI TOPLARI

250 gr. ton balığı konservesi
100 gr. eritme peyniri
1 diş sarımsak
1/4 çay kaşığı acı biber sosu
2 çorba kaşığı doğranmış maydanoz
3 çorba kaşığı kıyılmış kereviz sapı

Ton balığının yağını iyice süzün ve ince ince kıyın. Ayrı bir kaptan, peynir, kereviz sapı, dövülmüş sarımsak, acı biber sosunu bir arada iyice çarpın. Kıyılmış ton balıklarını da buna ilave edip tekrar karıştırın. Üstünü örtüp bir saat soğutun. Doğranmış maydanozları bir kağıdın üzerine koyun. Daha önce hazırlayıp soğuttuğunuz karışımdan bir tatlı kaşığı alıp küçük toplar yapın. Bu küçük topları kıyılmış maydanoza bulayın. Bu işlem bittikten sonra topları kürdana geçirin. Sonra buzdolabında soğutun. 30-40 adet maydanozlu ton balığı topları servise hazırdır.