



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASTIRMALI TON BALIKLI KANEPELER

¼ su bardağı soya sosu  
Konserve ton balığı  
½ su bardağı esmer şeker  
2 adet taze soğan  
1 yemek kaşığı dijon hardal  
½ adet limon suyu  
15 adet pastırma  
1 tutam deniz tuzu  
1 tutam çekilmiş karabiber  
3 yemek kaşığı tereyağı

Soya sosunu, eritilmiş tereyağını esmer şekeri, hardalı, limon suyunu ve ince doğranmış taze soğanın yeşil kısımlarını karıştırıp konserve tonların üzerine döküp 1 saat marine edin.  
Marine işlemi bittiğinde balık parçalarının çevresine 1 dilim veya boyutuna göre 1/2 dilim pastırma sarın.  
Tuzlayıp karabiberlediğiniz balıkları metal şişlere geçirin.  
Tavada tereyağ ile önlü arkalı 5 er dakika pişirin.

