



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RUS DOMATESİ

1000 gr. domates (6 büyükçe)
1 kahve kaşığı karabiber
200 gr. pancar (3 adet)
tuz
50 gr. karışık turşu
3/4 bardak mayonez
50 gr. siyan zeytin
hazırlap yumurta
75 gr. ançuez balığı (6 adet)
1 demet yeşil salata
1/2 demet maydanoz

- 1) Muntazam yuvarlaklıkta ve hepsi aşağı yukarı aynı büyüklükte olmak üzere 6 büyükçe domatesin sap taraflarının yarım parmak altlarından bir kapak kesdikten sonra domatesleri yırtmadan içlerini küçük bir kaşıkla oymak suretile çıkarmalı ve bir tarafa bırakmalıdır.
- 2) Diğer taraftan da bir kaba, 3 adet orta büyüklükte pancar ile, üstlerini iyice kaplayabilecek kadar su doldurduktan sonra pancarlar yumuşak bir hal alınca kadar haşlamak, sonra da haşlanmış bu pancarları sudan alarak kabuklarını soyduktan sonra bunları bezelye büyüklüğünde muntazam ve dört köşe parçalara kesmeli ve bir tabağa almalıdır.
- 3) Sonra, küçük kesmiş olduğumuz bu parçalara, yine her ikisi de aynı boyda küçük kesilmiş 50 gram pikles, yani karışık turşu ile çekirdekleri çıkarılmış 50 gram siyah zeytin, yıkanarak tuzu çıkarılmış, ortalarının kalın kılıçığı temizlenmiş ve yine küçük parçalara doğranmış 6 adet ançuez balığı, kıyılırcasma ince kesilmiş 1/2 demet maydanoz, 1 kahve kaşığı karabiber ve bir miktar tuz ile 3/4 bardak mayonezin yalnız yarısını ilave ederek hepsini iyice birbirleriyle karıştırmak, sonra da bunları, içlerini oymuş olduğumuz domateslere müsavi bir surette doldurmalıdır.
- 4) Domateslerin içlerinin doldurulması sona erince, kalan mayonezi bir sıkma torbasına koyarak, içlerini doldurmuş olduğumuz domateslerin üstlerine helezoni bir şekilde mayonez sıkma suretile üzerlerini kapamalı, mayonezin üstüne de çekirdekleri çıkarılmış yarımşar zeytin oturttukten sonra bunları muntazam fasılalarla tabağa sıralamalı ve domateslerin aralarına da, uzunluklarına doğru ortalarından ikiye kesilmiş yarımşar yumurta yerleştirdikten sonra domateslerin etrafına da, yıkanmış, kurulanmış ve tütün kıyar gibi ince kıyılmış yeşil salata ile çevirmek suretile tabağı süslemeli ve servis yapmalıdır.