



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI VE TON BALIKLI SANDVIÇ

- 14 adet mini boş sandviç
- 2-3 tane Körpe marul yaprakları
- 1 kutu ton balığı
- 1 adet kırmızı soğan
- 1 kase Sandviç sosunun yarısı
- 1 çorba kaşığı margarin
- 6 çorba kaşığı mayonez (sos için)
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı haşhaş tohumu
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 4-5 tur taze çekilmiş karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 10 dal taze kekik
- 15 adet kornişon turşu

Sos için, 6 çorba kaşığı mayoneze, küp küp doğranmış 15 adet kornişon turşu ekleyip karıştırın. 10 dal kekiği de yeşil rengini verebilmesi için havanda döverek mayoneze ekleyin. Son olarak 3 çorba kaşığı yoğurt, 4-5 tur çekilmiş karabiber, 1 çorba kaşığı haşhaş tohumu ve acı sevenler için 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biberi de ilave edin ve tüm malzemeleri tatlari birbiri geçsin diye iyice karıştırın. Sandviçler için ideal sosunuz hazır. Sandviçlere gelince, kırmızı soğanı halka halka doğrayıp, tavada 1 çorba kaşığı margarinde karamelize olana dek ara ara karıştırıp, pişirin. Sandviçler için sos tarifini yarı oranında hazırlayıp, içine 1 kutu ton balığını süzerek ekleyin ve iyice karıştırın. Sandviç için önce ekmeği ikiye bölün. İçine bolca ton balıklı sistan koyun üzerine de soğanları ve marulu yerleştirin. Kapatıp servis edin.

