



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN KAYIĞI

4 adet tombul salatalık
1 kutu salçasız ton balığı konservesi
4 adet katı yumurta
1/2 su bardağı süzme yoğurt
2 adet patates
1 adet domates
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
Yeterince tuz, biber

YAPILIŞI:

İki salatalığı soyup boylamasına ikiye bölünüz. Böylece dört adet sandal yapmış olacaksınız. Geri kalan iki salatayı süsü için saklayınız. Böldüğünüz salatalıkların tohumlarını kazıyıp çıkarınız. Tuzlayıp ters yüz ederek salacağı suyu süzünüz. Patatesleri haşlayıp soyunuz. Ezerek püre haline getiriniz. Katı yumurtaların üçüncü küçük küçük doğrayıp, ezerek patates püresine ilave edip, bütünleştiriniz. Ton balığı konservesini açıp yağın süzünüz. Balıkları ufalayıp püreye ilave ediniz. Süzme yoğurt ve ince kıyılmış maydanozu ilave edip iyice karıştırınız. Tuzunu, biberini ekiniz. Yaptığınız bu püreyle hazırladığınız salatalık kayığının içini doldurunuz. Salatalık dilimleriyle süsleyiniz. Buzdolabına koyup bir süre soğumaya bırakınız. İkram sırasında etrafını domates dilimleri ve katı yumurtayla süsleyip ikram ediniz.
