



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TON BALIĞI EZMESİ KANEPESİ

MALZEMELER

3 adet yumurta
100 gr tereyağı
100 gr. ton balığı konservesi
1 kahve fincanı maydanoz, ince kıyılmış
2 adet ançuez, zeytinyağına yetirilmiş
karabiber
tuz

HAZIRLANIŞI

Ton balığının suyunu süzün. Ançuez ve ton balığını ufak parçalara bölüp, blender yardımıyla macun kıvamına getirin. Yumurtaları katı olarak haşlandıktan sonra sarılarını çıkarıp, iyice ezin. Tereyağını minik parçalara bölüp, tahta bir kaşık yardımı ile krema durumuna getirin. Buna balık ezmesini katın ve balığın süzölmüş suyu ile hafifçe sulandırın. Daha sonra bu karışıma, maydanoz ve yumurta sarısı ezmesini katın. Tuz ve karabiber serpip, karışıma yedirin ve kanepe ekmeklerinin üzerine sürüp, servis yapın.

[ML® Ton Balıklı Kanepe için tıklayın](#)