



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TON EZMESİ

kullanılacak malzeme (6 kişi için):

300 gram konserve edilmiş ton balığı,

50 gram kapari,

1/2 kilo patates,

2 yumurta,

1 demet maydanoz,

1 limonun suyu,

50 gram kadar çeşitli turşu (kornişon, pancar, kırmızı biber, patlıcan, arpacık soğanı gibi),

2 bardak kadar zeytinyağı,

yeteri kadar tuz.

Yapımı :

Maydanozları temizleyip bol suda yıkadıktan sonra kıyarcasma ince doğramalı.

Patatesleri bol suda iyice yıkadıktan sonra bir tencereye koymalı. Üstünü örtecek kadar su doldurmalı. Bir kaşık da tuz serpmeli ve kabı ateşe oturtmalı. Pata. tesler haşlanınca bunların kabuklarını soy. malı ve pompresten geçirip püre durumuna getirmeli.

Ton balığını ince delikli süzgeçten geçirerek püre durumuna getirmeli. Sonra bu ton ezmesine suyu süzöldükten sonra yıkanmış kaparilerin yarısını kıyarak katmalı. Kıyılmış maydanozu da serpiştirdikten sonra bunları karıştırarak ton ezmesine yedirmeli. Bu iş tamamlanınca bu defa ton ezmesiyle patates püresini karıştırarak bunları birbirlerine yedirmeli, bir kenarda onbeş dakika kadar dinlendirmeli. Bu arada yumurtaların sarıları, bir tutam tuz, 1 limonun suyu ve iki bardak kadar zeytinyağından yararlanarak bir mayonez hazırlamalı. Mayonez hazırlanınca yarısını bir kaba koyup buz dolabına kaldırmalı. Öbür yarısını da bir kenarda dinlendiril-mekte olan tonlu patatesli ezmeye azar azar katıp karıştırmalı. Mümkünse balık biçimindeki yoksa her-herhangl bir kalıbı zeytinyağına bulamalı. Bunun içine püre karışımını tahta kaşıkla bastırarak yerleştirmeli. Bir spatulayla ezmenin üstünü de düzelttikten sonra kalıbı buz dolabına kaldırmalı. Kalıp buz dolabında iki-ikibuçuk saat kadar kaldıktan sonra çıkarmalı, kaynar suya batırıp yarım dakika kadar tuttukten sonra servis tabağına başaşağı ederek içindekini tabağa aktarmalı. Dolaptaki mayonezi de bunların üstüne yaydıktan sonra bir kenara ayrılmış kaparilerle ve süslü biçimlerde dilimlenmiş turşularla yemeğin üstünü süsletmeli, tabağı tekrar buzdolabına kaldırmalı.

Yemek vakti gelince tabağı dolaptan alıp sofraya götürmeli ve servis yapmalı.