



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TON BALIĞI YAHNİSİ

- 1 orba kaşığı natürel zeytinyağı
- 500 g soğan (ince doğranmış)
- 1 kg patates (kabukları soyulup, ince dilimlenmiş)
- 500 g konserve tane mısır
- 1/2 dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, küp biçiminde doğranmış)
- 6 damla acı biber sosu
- 500 g tonbalığı, orkinos ya da kılıçbalığı (derisi soyularak, soğuk su altında iyice yıkanıp kurulandıktan sonra, kuşbaşı doğranmış)
- 1250 g olgun domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra doğranmış)
- 1/4 tatlı kaşığı tuz
- bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
- maydanoz yaprakları (süsleme için; isteğe bağlı)

Büyük bir tencereye zeytinyağını koyup, tencereyi orta ateşe oturatarak, yağı ısıtın. Isınınca bir tabaka soğan, üstüne de bir tabaka patates dilimi döşeyip, mısırların ve dolmalık biber parçalarının yarısını üstlerine serpiştirin. Birkaç damla acı biber sosu damlatıp, bir tabaka balık parçası ve bir tabaka domates döşedikten sonra, eri üstüne tuzun yarısını ve karabiberin yarısını serpin. Kalan malzemeyi aynı sırayla tabakalar halinde döşemeyi sürdürüp, bütün malzeme bitince tencerenin kapağını kapatın ve yahniiyi patatesler yumuşayınca kadar (yaklaşık 45 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, yahniiyi 6 çorba kâsesine bölüştürün ve maydanoz yapraklarıyla (isteğe bağlı) süsledikten sonra, servis yapın.