



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TON BALIKLI DİP SOS

250 gram konserve ton balığı
4 su bardağı su
1 adet limon
125 gram zeytinyağı
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı mayonez
Bir kaç damla tabasco sosu
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı tuz, karabiber
1 adet yeşil elma
6 dilim tost ekmeği
Bir kaç yaprak nane

Ton balıklarının yağını süzğ robota alıp ezerek püre haline getirin. Hazırladığınız ton püresine yağı ekleyip köpüklü bir krema kıvamına gelinceye kadar robotta 2 dakika karıştırın. Karışımı derin bir kâseye alın. Yumurtaları ayrı bir kâseye kırıp çırpın. Mayonez, tabasco sosu, tuz, karabiber ve kekiği ilave edip düzgün bir karışım oluncaya kadar çırpmaya devam edin. Elmayı kabuğuyla dilimleyin. Mayonezli sosu ton püresiyle karıştırıp buzlukta 2 saat bekletin. Çözülünce küçük sos kaselerine alın. Ekmekleri kalp şeklinde kesip kızartın. Nane, ekmek ve elma dilimleriyle süsleyip servis yapın.





© lezzetler.com tarif no:116677 • adı:Ton Balıklı Dip Sos • gönderen:yeni nefes • indirme tarihi:28.04.2025 - 02:36