



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TON BALIKLI DİP

2 kutu konserve tonbalığı  
1 adet küçük kuru soğan  
2-3 adet küçük salatalık turşusu  
4 yemek kaşığı mayonez  
1 tatlı kaşığı hardal  
1/2 limonun suyu  
1 tatlı kaşığı karışık baharat (çeşni)  
Kraker ya da kızarmış ekmek

Bir kabin içine ton balıklarını, yağını süzerek koyun ve çatala iyice parçalayın. Soğanı ve salatalık turşularını minik minik doğradıktan sonra bunları tonbalığının üzerine ekleyin ve çatala karıştırmaya devam edin. Mayonez, hardal ve limon suyunu da ekledikten sonra, çatala kıvamlı bir hale gelene kadar karıştırın. İsteddiğiniz kadar çeşni ekleyin. Daha sonra bir kaba koyup yanında kraker ya da kızarmış ekmeklerle servis edin.