



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TONLU DOMATES DOLMASI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

6 olgun ama sert (salatalık) domates,  
75 gram margarin yağı,  
300 gram zeytinyağında konserve edilmiş ton balığı,  
12 adet zeytinyağına yatırılmış ançüz fUetosu,  
150 gram yeşil zeytin (salamurada),  
1 avuç maydanoz,  
1 limonun suyu,  
yeteri kadar zeytinyağı,  
tuz ve karabiber.

Yapımı: Ton balığını iyice ezerek ince telli bir süzgeçten geçirip porselen geniş bir kâseye koymalı. Zeytinlerden altısını bir kenara ayırdıktan sonra geri kalanının çekirdeklerini çıkarmalı ve bunları havan, da döverek iyice ezmeli. Maydanozu temizleyip iyice yıkadıktan sonra yarısını bir kenara bırakmalı kalanını da ince ince kıymalı. Margarin yağını tahta bir kaşıkla döverek iyice yumuşattıktan sonra buna ton püresini katmalı. Dövülmüş yeşil zeytinle kıyılmış maydanozu da kattıktan sonra tuzunu ve biberini serpip karışımı iyice karıştırarak macun durumuna getirmeli. Domatesleri iyice yıkadıktan sonra üstlerinden birer kapak çıkarıp bu boşluktan yararlanarak dışlarını zedelemekten içlerini oymalı. Sonra bu içi boş domateslere limon ve yeteri kadar zeytinyağıyla karıştırılmış tonlu karışımdan doldurmalı. İçi dolan domateslerin üstüne çapraz olarak iki ançüz filetosuyla en üste bir zeytin tanesi yerleştirdikten sonra bunları servis tabağına koymalı. Domateslerin arasını maydanoz yapraklarıyla ve limon dilimleriyle süsledikten sonra tabağı sofraya çıkarıp servis yapmalı.