



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TON BALIKLI DOMATES DOLMASI

300 gr konserve ton balığı
4 ay kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı mayonez
4 yemek kaşığı labne
1 demet tere (ince kıyılmış)
biraz tuz, karabiber ve acı biber sosu
8 adet domates
2 adet kabuğı rendelenmiş limon

Domateslerin başlarını kesip bir kenara koyun. Bir ay kaşığıyla dikkatlice domateslerin içini oyup çıkartın. Ters çevirip bir havlu üstünde kurumaya bırakın. Bir kasede konserve ton balığı, limon kabuğunu ve suyunu mayonezi ve labne peyniri karıştırın. Tere, tuz, biber ve acı biber sosunu ekleyip tatlandırın. Kabin kapağını kapatıp, karışımı 1-2 saat buzdolabında soğutun. Kaşıkla karışımı domateslerin içine koyup domates kapaklarını üstlerine yerleştirerek servis yapın.