



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TON BALIKLI DÜRÜM

2 kutu Zeytinyağlı Dardanel Ton Balığı
4 adet lavaş ekmeđi
4 adet kornişon turşu
1 kutu Dardanel Mısır
4 yemek kaşığı mayonez
1 adet salatalık
1 adet kırmızı dolmalık biber
1 adet sivri biber
1/2 adet limon suyu
Tuz ve karabiber

Biberleri ortadan ikiye kesip çekirdeklerini temizleyin.

Kornişon turşu, salatalık ve biberleri küp küp doğrayın.

Dardanel Ton'un yağını süzün.

Küp doğradığınız malzemeleri ton balığı, limon suyu, mayonez, mısır, tuz ve karabiberle harmanlayın.

Karışımı 4 eşit parçaya ayırın. Lavaşların üzerine yayarak dürüm yapın.

Dürümlerin her tarafını teflon tavada kızartın. Ortadan ikiye keserek servis yapın.

