



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TON BALIKLI DÜRÜM

- 2 adet tam buğdaylı lavaş
- 1 kutu ton balığı
- 1 adet taze soğan
- 1 kaşık mayonez
- 4-5 dal maydanoz
- 1 diş ezilmiş sarımsak
- Yarım çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber

Geniş bir kaseye ton balığını alın. İçine doğranmış taze soğan, maydanoz, mayonez, ezilmiş sarımsak, tuz ve baharatları ekleyin. Eklediğiniz bu malzemeleri karıştırın.

Tam buğdaylı lavaşı tavada ya da ekmek kızartma makinesinde hafifçe ısıtıp tabağa alın ve üzerine ton balıklı harcı yayın. Domates dilimlerini de üzerine dizip dürüm yaparak servis edin.