



TON BALIKLI KANEPE

- 1 kahve fincanı ılık su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3 adet taze yeşil soğan
- 3 adet orta boy ton balığı konservesi
- 5-6 adet kornişon turşu
- 6 yemek kaşığı mayonez
- Yarım demet dereotu
- Süsleme için:
2-3 adet haşlanmış katı yumurta

Derin bir kaseenin içinde suyu, yağı iyice süzdürülmüş ton balığı ile yeşil soğan, dereotu ve kornişon turşularını iyice karıştırın.
Üzerine tuz ve karabiberi serpiştirin.
Mayonezle beraber ılık suyu ekleyip, tüm malzemeleri hep birlikte karıştırın.
Kızarmış tost ekmeklerinin ya da minik sandviç ekmeklerinin üzerine kalın bir tabaka şeklinde sürün. Geniş bir tabağa dizerek servis edin.

