



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TON BALIKLI KANEPE

1 küçük kutu ton balığı
1 kaşık mayonez
1 adet taze soğan
3-4 dilim ekmek
1 adet haşlanmış yumurta
1 küçük kase konserve mısır
1 küçük kase kapari
Ezilmiş sarımsak
Tuz
Karabiber

Öncelikle ton balığının yağını süzüp derin bir kaseye alıp didikleyin. Sonra taze soğanı ve kornişon turşuyu küçük küçük doğrayıp içine ekleyin. Daha sonra konserve mısırları, yumurtanın sarısını ve mayonezi de ekleyin. Tuz ve karabiber serpip iyice karıştırın. Ekmek dilimlerini çay bardağının ağız kısmıyla kesin. Hazırladığımız harçtan üzerine koyup servis tabağına yerleştirin.

