



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TON BALIKLI MERCİMEKLİ KUSKUS SALATASI

2 kutu yağı süzölmüş Zeytinyağlı Dardanel Ton
½ paket kuskus
1 çay bardağı yeşil mercimek
5 adet kornişon turşu
3 adet taze soğan
2 adet haşlanmış yumurta
½ demet maydanoz
2 yemek kaşığı nar ekşisi
1 diş sarımsak
½ çay bardağı zeytinyağı
Tuz ve karabiber

Kuskus ve yeşil mercimeği ayrı ayrı tencerelele koyup haşlanmaya bırakıyoruz. Haşlama işlemleri bittikten sonra her ikisini de süzöyoruz. Oda sıcaklığında soğutup buzdolabında dinlendiriyoruz. Kornişon turşuyu küp küp doğruyoruz. Maydanozu kabaca kıyıyoruz. Taze soğanları ince ince dilimliyoruz. Haşlanmış yumurtaları büyüklüklerine göre dörde veya altıya kesiyoruz. Sarımsağı biraz tuzla havanda dövöyoruz. Derin bir kaseye kuskusu ve mercimeği koyuyoruz. Üzerine maydanozu, taze soğanı, yumurtayı, turşuyu, sarımsağı, zeytinyağını, nar ekşisini, tuzu ve karabiberi ilave ediyoruz. Tüm malzemeyi elimizle harmanlıyoruz ve bir salata kasesine alıyoruz. Yağı süzölmüş Zeytinyağlı Dardanel'i açıyoruz. Ton balıklarını salatanın üzerine yerleştirep servis yapıyoruz.

