



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TON BALIKLI ÖZEL SOSLU SANDVIÇLER

14 adet Körpe marul yaprakları
14 adet mini boş sandviç
6 çorba kaşığı mayonez
3 çorba kaşığı yoğurt
15 adet kornişon turşu
10 dal taze kekik
1 çorba kaşığı haşhaş tohumu
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
4-5 tur taze çekilmiş karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 kutu ton balığı
1 adet kırmızı soğan
1 çorba kaşığı tereyağı

6 çorba kaşığı mayoneze, küp küp doğranmış 15 adet kornişon turşu ekleyip karıştırın. 10 dal kekiği de yeşil rengini verebilmesi için havanda döverek mayoneze ekleyin. Son olarak 3 çorba kaşığı yoğurt, 4-5 tur çekilmiş karabiber, 1 çorba kaşığı haşhaş tohumu ve acı sevenler için 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biberi de ilave edin ve tüm malzemeleri tatları birbiri geçsin diye iyice karıştırın. Sandviçler için ideal sosunuz hazır.

Kırmızı soğanı halka halka doğrayıp, tavada 1 çorba kaşığı tereyağında karamelize olana dek ara ara karıştırıp, pişirin.

Sandviçler için sos tarifini yarı oranında hazırlayıp, içine 1 kutu ton balığını süzerek ekleyin ve iyice karıştırın.

Önce ekmeği ikiye bölün. İçine bolca ton balıklı sostan koyun üzerine de soğanları ve marulu yerleştirin, servise hazır.

