



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TON BALIKLI SİGARA BÖREĞİ

2 kutu Ayçiçek Yağlı Dardanel Ton Balığı
4 adet yufka
2 adet orta boy patates
1 yemek kaşığı mayonez
1 çay kaşığı hardal
1 çay kaşığı zerdeçal
1 çay kaşığı çörek otu
Tuz ve karabiber
Kızartma için ayçiçek yağı

Patatesleri soyun ve ufak küp doğrayın. Ardından kaynar suda ezilmeyecek şekilde haşlayın ve buzlu suya çıkartarak şoklayın. Patatesleri iyice süzdürün ve kenara ayırın.

Dardanel Ton'un yağını süzün.

Bir karıştırma kabına ton balığını, hardalı, mayonezi, zerdeçalı, çörek otunu, tuz ve karabiberi koyun; iyice harmanlayın.

Son olarak patatesleri ilave edin ama ezilmemeleri için fazla karıştırmayın.

Yufkaları üçgen kesin. İçlerine harç koyarak sigara böreği şeklinde sarın ve ayçiçek yağında kızartın.

