



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TON BALIKLI SİMİTLER

1 kutu Zeytinyağlı Dardanel Ton Balığı
4 adet simit
3 yemek kaşığı labne peyniri
4 adet kurutulmuş domates
1/2 demet dereotu
1 çay kaşığı bal
10 adet kavrulmuş fındık

Kavrulmuş fındıkları bıçakla kabaca doğrayın.

Dereotunu incecik kıyın.

Kurutulmuş domatesleri ince ince dilimleyin.

Dardanel Ton'un yağını süzün. Balık dışındaki tüm malzemeyi hızlıca karıştırarak homojen bir karışım elde edin.

Ardından karışıma ton balığını ilave ederek hafifçe karıştırın.

Şimitleri ortadan ikiye kesin, karışımı eşit miktarda dağıtın ve simitlerin diğer yarılarını üzerilerine kapatın.

Önceden 150 derecede ısıtılmış fırında simitleri 10 dakika gevrekleştirin ve servis yapın.

