



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TON BALIKLI TURŞULU KABAK

2 adet Yumurta
2 Yemek Kaşığı Hardal
4 diş Sarımsak
6 Yemek Kaşığı Sıvı Yağ
Yeteri Kadar Tuz
Yeteri Kadar Karabiber
200 gr. Kornişon Turşu
4 Yemek Kaşığı margarin
5 adet Kabak
2 bağ Dereotu
2 adet Limon
2 adet Kuru Soğan
4 kutu Konserve Ton Balığı

Aioli sos için Sarımsağı ezip Yumurta ve Hardalla iyice karıştırın.sıvı yağı ilave edip kuvvetli bir şekilde mayonez kıvamına gelene kadar çırpın.

Tuz ve Karabiber ilave edin.ayrı bir tavada 4 yemek kaşığı margarinle küp doğranmış soğanı kavurmaya başlayın.küp doğranmış kabakları ekleyin ve kabaklar ezilinceye kadar pişirin. Servis tabağınızın tabanına Kabaklı malzemenizi yayın. Ton Balığınızı Kabakların üzerine didikleyin. Ton balığının üzerine Aioli sosunu dökün. Kornişon turşu, dereotu ve limonla süsleyerek servis yapın.
