



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TON BALIKLI ÜÇGENLER

- 1 adet yumurta
- 1 kutu mısır konservesi
- 1/3 su bardağı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı maydanoz, ince kıyılmış
- 1 adet (orta boy kutu) ton balığı konservesi
- 6 dilim tost ekmeği ya da beyaz ekmeğin dilimleri

Ton balığı ve mısırın fazla yağın ve suyunu süzerek karıştırılır. Kıyılmış maydanoz ve yumurtayı ekleyerek iyice karıştırılır. Tost ekmeğinin kabuk kısımlarını keskin bir bıçak yardımıyla kesilir. Ton balığı ve mısırlı karışımdan ekmeğin üzerine sürülür. Dilimleri bölerek üçgenler elde edilir. Bir tavaya sıvı yağ alınır. Orta ateşte hafifçe kızdığında ekmeğin dilimlerini tavaya alınır. Altın rengi aldığı anda spatula ile tavadan alınır. Bir havlunun üzerine çıkarılarak fazla yağların süzülmesini sağlar. Diğer üçgenlerde aynı işlemi uygulayarak servis yapılır.

[ML® Ton Balıklı Kanepeler için tıklayın](#)