



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TON BALIKLI YUMURTA DOLMASI

- 12 yumurta (katı haşlanmış)
- 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
- 125 gr ton balığı konservesi (fazla yağları süzölmüş)
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 4 çorba kaşığı mayonez
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızıbiber
- 3 küçük kornişon turşusu (ince doğranmış)
- 1 demet roka (yıkamış ve silkelenerek kurutulmuş)

Orta boy bir kasede tereyağı ve konserve ton balığını çatalla iyice eziniz. Limon suyu, mayonez karabiber, kırmızıbiber ve kornişonları katıp, birkaç kez daha karıştırarak bir kenara bırakınız. Yumurtaların öteki uçlarından da küçük birer parça kesip dik durmalarını sağlayınız. Bir çay kaşığıyla yumurta sarılarını çıkarıp (bu işlem sırasında akların yırtılmamalarına dikkat ediniz), iç boşalan akları bir kenara bırakınız. Yumurta sarılarını ton balığı karışımıyla ezip, iyice karıştırınız. Yumurta aklarını ton balığı ve yumurta sarısı karışımıyla doldurup, ayırmış olduğunuz kapakları yu murta dolmalarının üstüne yerleştiriniz. Roka yapraklarını büyük ve alçak kenarlı bir servis tabağına. yerleştiriniz. Yumurtaları dik olarak rokanın üstüne dizip, 20 dakika buzdolabında soğuttuktan sonra, servis ediniz.

[ML® Balıklı Yumurta için tıklayın](#)

[ML® Balıklı Yumurta Videosu](#)