



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TON SALÇASI

Kullanılacak malzeme :

1 bardak zeytinyağı,
1 yumurta,
1 limonun suyu,
100 gram konservelenmiş ton balığı,
zeytinyağlı dört ançüez filetosu,
1 çorba kaşığı kapari,
2 kornişon (küçük hıyar turşusu),
karabiber ve tuz.

Yapımı : Ton balığı, ançüez filetoları, kapariler ve kornişonlar ince ince kıyılarak iyice karıştırılır. Beri yanda yumurtanın sarısı büyük bir kâseye konur. Üzerine bir tutam tuz serpilir. Sonra telle çırpılırken zeytinyağı damla damla dökülür. Karışım koyulaşmaya, yumurtanın rengi de açık bir renk almaya başlayınca çırpıma ara vermeksizin birkaç damla limon suyu damlatılarak sulandırılır. Karışım sulanınca yine azar azar zeytinyağı katılır ve çırpılarak koyulaştırılır. Böylece birkaç defa limonla sulandırılarak birkaç defa da zeytinyağıyla koyulaştırarak bir bardak zeytinyağı bitinceye kadar mayoneze çırpılır. Sonunda gerekirse tuz ve karabiber katılır ve birkaç kere daha karıştırılan mayoneze önceden kıyılarak hazırlanmış olan ton balığı, ançüez filetoları, kapariler ve kornişonlar katılır. Bu salça, haşlanmış ve dilim dilim kesilmiş dana söğüşüyle çok iyi gitmektedir. Söğüş dilimlerinin üzerine salça döküldükten sonra servis tabağının üstü kapakla örtülür ve soğuk bir yerde iki saat bekletildikten sonra servis yapılır.