



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TONLU EZME KALIPTA

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

300 gram ton balığı konservesi,

1/2 kilo patates.

50 gram sirkeye yatırılmış kapari,

5 yumurta,

1 kaşık hardal,

1 limon,

1 kutu veya kavanoz zeytinyağına yatırılmış ançüez filetosu,

1 çorba kaşığı ketchap,

1/2 çorba kaşığı pişmiş domates salçası,

2 bardak zeytinyağı,

yeteri kadar tuz, kekik ve karabiber,

2 kornişon.

Yapımı: Patatesleri iyice yıkadıktan sonra tuzlu kaynar suya koyup iyice haşlayın. Haşlanmış patateslerin kabuklarını soyup pompresten geçirerek bunları püre durucuna getirin. Ton balığını iyice ezdikten sonra ince delikli bir süzgeçten geçirerek yayvan ve büyük bir porselen kâseye koyun. Bunun üstüne patates püresini boşaltın. Keparilerin yarısını kıyarcasına ince doğrayın. Ançüezlerin beş - altı tanesini bir kenara ayırdıktan sonra geri kalanını iyice ezip ince delikli bir süzgeçten geçirin ve patatesli tona katın. Kıyılmış keparileri bunların üstüne dökün. Karışımı iyice karıştırıp bir kenara bırakın.

Beri yanda 2 yumurta sarısı, 1 tutam tuz, limon ve zeytinyağıyla bir mayonez hazırlayın. Mayonez hazırlanınca bunu yavaş yavaş karıştırırken ketcehap'ı, pişmiş domates salçasını, hardalı, yeteri kadar tuz ve biberi katın.

Mayonezin yarısını tonlu karışıma kattıktan sonra öbür yarısını salça Kâsesine boşaltın.

Üç yumurtayı katı olarak haşladıktan sonra kabuklarını soyun ve bunları dilim dilim doğrayın veya özel yumurta kesme âletinden geçirin.

Ortası delikli bir savarin kalıbını zeytinyağına bulayın ve altına bir kenara ayrılmış olan ançüez filetolarıyla birkaç kapari ve yumurta dilimini düzenli bir biçimde yerleştirin. Sonra eldeki karışımın yarısını kalıba boşaltın. Bir spatulayla düzleyip bunların üzerlerine yumurta dilimlerini yayın. Kalan karışımı da döküp spatulayla düzledikten sonra kalıbın ağzını bir yağ kâğıdıyla örtün.

Buzdolabına kaldıracağınız kalıbı orada en azından beş saat tutun. Bu sürenin sonunda dolaptan çıkarıp bir servis tabağına başaşağı ederek oturtun.

Tabağın çevresini kornişon dilimleri, tüm kepariler ve ançüez parçalarıyla süsleyip yanında mayonez salçası olduğu halde servis yapın.

Servis tabağının göze daha hoş görünmesini istiyorsanız ezmenin ortasına süslü bir biçimde kesilmiş bir limon oturtun. Bunun üstüne de mevsimine göre iyi yıkanmış küçük bir domates veya iri bir kırmızı turp yerleştirin.

Tabağın çevresine de domates dilimleri ve kırmızı turp parçaları koymanız mümkündür. Bu arada tabağın tam ortasına ve çevresine birkaç yaprak maydanoz da koyabilirsiniz. Bu güzel yemeği ordövr olarak servis yapmanız mümkün olduğu gibi ikinci veya üçüncü bir tabak olarak da sofraya çıkarmanız mümkündür.