



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURNA BALIĞI SALATASI

500 gr turna balığı (haşlanmış, temizlenmiş ve ufalanmış)

Mayonezi:

2 yumurtanın sarısı (oda sıcaklığında)

1 çay kaşığı tuz

3/4 tatlı kaşığı toz hardal

1 fiske karabiber

200 gr (1 su bardağı) zeytinyağı (oda sıcaklığında)

2 tatlı kaşığı limon suyu

Sosu:

65 gr (1/4 su bardağı) krema

2 tatlı kaşığı biber salçası

1 dolmalık biber (beyaz kısımları ve çekirdekleri ayıklanıp, ince doğranmış)

3 çorba kaşığı taze soğan (ince kıyılmış)

2 çorba kaşığı hıyar turşusu (ince doğranmış)

1 kahve kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı limon suyu

1 yeşil salata (yıkayıp, kurulanarak, yaprak yaprak ayrılmış)

4 katı haşlanmış yumurta (ince dilimlenmiş)

2 sert domates (dörde bölünmüş)

6 doldurulmuş yeşil zeytin

Mayonezi yapmak için, yumurta sarısı, tuz, hardal ve biberi orta boy bir kaseye koyup, yumurta teliyle iyice çırpınız. Zeytinyağı damla damla sürekli karıştırarak, katınız. (Zeytinyağı çabuk çabuk ve çok miktarda katarsanız, mayonez pürüklü olacaktır. Mayonez koyulaşınca, yağı biraz daha çabuk katabilirsiniz.) Mayonezin çok fazla koyulaşmaması için arasıra birkaç damla limon suyu damlatınız. Bütün yağı kattıktan sonra kalan limon suyunu da ekleyip tadarak, gerekiyorsa biraz daha tuz ve hardal katınız.

Bütün sos malzemesini mayoneze katıp, tahta bir kaşıkla iyice karıştırdıktan sonra, kaseyi buzdolabına kaldırınız.

Salatayı yapmak için salata yapraklarını bir servis tabağına döşeyiniz. Ufalanmış turna balığı etlerini servis tabağının ortasına yerleştiriniz. Buzdolabındaki kaseyi alıp, soğumuş sosu turna etlerinin üstüne boşaltınız. Yumurta, domates ve doldurulmuş zeytinlerle süsledikten sonra salatanızı servis ediniz.