



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TUZLU BALIKLARDAN ORDÖVR

1 kutu ton balığı  
1 demet kırmızı turp  
1 kutu sardalya balığı  
50 gram tereyağı  
20 adet ançuez  
1 adet limon  
2 adet fûme uskumru  
4 dilim fûme kılıç veya palamut  
50 gram siyah veya kırmızı havyar  
4 dilim ekmek

- 1) Büyük ve yayvanca bir tabağın tam ortasına, şeklini bozmadan, 1 küçük kutu ton balığını ters çevirmek suretile oturtuktan sonra bunun iki tarafına 1 kutu sardalya balığını muntazam bir şekilde döşemeli, tonun diğer iki tarafına da yarım saat kadar sirkede yatırmak suretile tuzu iyice çıkarılmış 20 adet ançuez balığını kafes şeklinde döşemelidir.
- 2) Bunu müteakip, tabağın bir tarafına ince kesilmiş 4 dilim kılıç veya palamut balığı, diğer bir tarafına da, üstünün kabukları soyulmuş, ortasından kılıçları çıkarılmış 2 adet fûme uskumru balığını yerleştirdikten sonra aralarına da temizlenmiş ve yıkanmış 1 demet kırmızı turp ve yağ saran âlet veya küçük kalıpla şekillendirilmiş olarak 50 gr. tereyağını oturtmalı ve tabağın baş taraflarına da yine dilimlere kesilmiş 1 adet limonu yerleştirmek suretile tabağı süsledikten sonra servis yapmalıdır.