



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YUMURTA DOLMASI

9 yumurta  
150 gram ton balığı konservesi  
3 ançuez filetosu  
25 gram kornişon  
50 gram siyah zeytin  
25 gram pancar turşusu  
25 gram patlıcan turşusu  
25 gram kereviz yaprağı turşusu  
1 limon  
1 dilim bayat ekmek  
2 yaprak jelatin  
1/2 kaşık hardal  
1 çay bardağı sirke  
1 bardak zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

1 yumurtanın sarısı, birer çimdik tuzla karabiber, 1/2 limon suyu ve yeteri kadar zeytinyağıyla koyuca bir mayonez hazırlayın. Önceden soğuk suda ıslatılmış olan jelatinleri suyun için. den çıkartın, avucunuzun içinde sıkarak suyunu akıtın, ufaladıktan sonra bir tencereye koyarak ateşe oturtun. Eridikten sonra ateşten indirin. Kornişonlardan bir tanesini ayırarak diğerlerini turşularla birlikte tavla zarı biçiminde parçalara doğrayın, soğumuş ama donmamış olan jelatin, le birlikte mayonezin içine katıp iyice ka. rıştırın. Sonra mayonezi hafifçe zeytinyağına bulanmış olan kalıba boşaltıp buzdolabına koyun. Beri yanda kalan yumurtaları katı oluncaya kadar haşlayıp bir süre soğuk suyun altında tutun ve kabuklarını soyun. Sonra bunları uzunlamasına ortadan ikiye bölün. İçlerindeki sarılarını çıkartıp bir porselen kâseye koyun ve çatalla ezin. 100 gram ton balığıyla ançuez filetoalarını ayrı bir kapta yine çatalla ezdikten sonra bu balık ezmesini yumurta sarılarının içine katın ve karıştırın. Bu karışıma 1/2 kaşık hardalla birlikte 1 çay bardağı sirkenin içinde ıslatılmış olan bayat ekmeği ufalayarak katın. Karışımı iyice karıştırdıktan sonra tel süzgeçten geçirerek bir kâseye koyun, içine 1 çorba kaşığı zeytinyağı katarak tahta kaşıkla karıştırıp oldukça koyu bir macun durumuna getirin. Sonra bu karışımdan yumurta sarısı büyüklüğünde parçalar alarak avucunuzun içinde yuvarlayın ve hafifçe yassı olarak içleri boşalmış olan yumurta aklarının içlerine oturtun. İsteyenler bu karışımı yağlı kâğıttan yapılmış külaha veya sıkma şiringasına doldurup yumurtaların içlerine sıkabilirler. Kalan ton balığını küçük parçalara bölerek yumurtaların üzerlerine bunlardan birer parça oturtun. Mayonezi buzdolabından çıkartın. Kalıbı büyük ve yuvarlak bir servis tabağının ortasına başaşağı ederek boşaltın. Hazırladığınız yumurtaları bunun etrafına dizin. Mayonezi hazırlarken bir kenara ayırmış olduğunuz kornişonu dilim dilim kesin, siyah zeytinlerle birlikte servis tabağını zevkinize göre süsleyerek servis yapın.