



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA KAYIĞI ORDÖVR

Kullanılacak malzeme (6 kişi için) :

Katı olarak haşlanmış 6 yumurta,
salamura 8 yeşil zeytin,
4 ançüez filetosu,
1 kaşık kapari,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
1 kaşık hardal,
50 gram ton balığı konservesi,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Zeytinlerin çekirdeklerini çıkardıktan sonra bunları havanda dövmele. Sonra bunlara ezilmiş ton balığını katıp iyice karıştırmalı. Zeytinyağıyla hardalı katmalı, iyice karıştırarak macun gibi bir salça elde etmeli. Yumurtaları uzunlamasına ortadan ikiye bölmeli. Aklarını birer kayık gibi servis tabağına yanyana dizelele. Yumurtalardan elde edilen sarıları ezip tonlu salçaya katmalı ve iyice karıştırmalı. Salçayı tuzlayıp biberledikten sonra bir defa daha karıştırılacak koyu salçayı yumurta aklarının içine doldurmalı ve böylece bu ordövrü servis yapmalı.