



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AVOKADOLU SOMON

500 gr. dilimli Somon fme  
2 ad. Avakado  
200 gr. Portakal suyu  
50 gr. Zeytinyaęı  
1 ad. Limon suyu  
40 gr. Toz řeker  
10 gr. Tuz  
5 gr. Karabiber  
bir tutam Dereotu

Portakal suyu, zeytinyağı, limon suyu, şeker ve karabiber birlikte karıştırılır. Somon fmeler içine doğranıp 15 dk. bekletilir. Avakadolar ikiye kesilip, içi alınır. İleri ince ince doğranıp, portakallı soa ilave edilir. Hazırlanan somonlu sos, avakadoların içine doldurulup, tabaklara dizilir. Kalan sos mikserde çekilip, üzerine dökülüp, dereotuyla süslenir.