



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI SOMONLU TERİN

3 adet jelatin yaprağı
2 adet limon
Aldığı kadar karabiber
20 gr ıspanak
200 gr somon balığı filetosu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Aldığı kadar tuz
2 su bardağı krema

İspanakları yıkayın. Köklerini ve saplarını atın. Yapraklarını ince ince kıyın. Sonra bunları hafif ateşle biraz zeytinyağında öldürün. Pişen ıspanaklarla somon balığı filetolarını birlikte mikserden geçirin. Kremayı el mikserinde iyice çırpın şanti haline getirin. (krem şanti kremanın çırpılması sonucu kabartılarak elde edilir). Bu şantiden 2 kaşık alın ve bir tencerede çok hafif ateşle ısıtın. Buna önceden soğuk suya yatırılmış ve sıkılarak suyu çıkarılmış jelatin yapraklarını katın. Bu sıvıyı, ıspanak-somon püresine katın. Sonra da geri kalan şantiyi püreye ekleyin ve tuzunu biberini ayarlayın. Kenarları çok yüksek olmayan bir kalıbın içine alüminyum folya ile kaplayın ve püreyi dökün. Üzerine yine alüminyumla örtün. 2-3 saat buzdolabında bekletin. Servis sırasında terininizi kek gibi dilim dilim kesim. Her dilime biraz krema ve limon dilimi koyabilirsiniz.