



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KARABİBER VE TUZ İLE MARİNE EDİLMİŞ SALMON

<https://www.kotanyi.com>

400 g salmon fileto  
1 aykaşığı iri taneli deniz tuzu  
1 aykaşığı Kotányi iri taneli karabiber toz  
1 tane lime (misket limonu) suyu  
2 ay kaşığı iri doğranmış Kotányi otları  
6 ay kaşığı saf zeytinyağı  
1 ay kaşığı pembe Kotányi biber taneleri  
1 yıkanmış yeşil salata

Salmon fileto larını 1cm genişlikte dilimleyin. Deniz tuzu ve oz karabiber ile karıştırın. Salmon fileto larını lime suyu, deniz tuzu, biber karışımları, otlar ve saf zeytinyağı ile marine edin. 10 dakika marine ettikten sonra, pembe biber taneleri ve yeşil salata ile ssleyerek servis ediniz.