



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURABİYELİ SOMON GRAVLAX

Somon gravlax için:

500 gr. çok taze derişiz ve kılçıksız somon fileto

1/2 demet taze kişniş

1/2 taze dereotu

1 kahve kaşığı anason tohumu

1 kahve kaşığı iri çekilmiş karabiber

50 gr. kaya tuzu

1 çorba kaşığı şeker

1 çorba kaşığı votka

Limon ve portakal kabuğı rendesi

Kereviz salatası için:

1 adet iri kereviz

2 yemek kaşığı yoğurt

2 yemek kaşığı mayonez

1 yemek kaşığı hardal

1 çay kaşığı limon suyu

Tuz, karabiber

Çekirdekli kurabiye için:

150 gr. un

3 paket kabartma tozu

1/2 çay kaşığı tuz

75 gr. labne peyniri

50 ml. süt

50 ml. sıvı yağ

50 gr. ay çekirdeğı içi

50 gr. kabak çekirdeğı içi

Gravlax için: Somon dışındaki bütün i karıştırm. Tezgahın üzerine somonu sarmak üzere streç filmi açın.

Hazırladığınız harcın yarısını streç film üzerine somonu kaplamaya yetecek şekilde yayın. Somonu bu harcın üzerine koyup karışımın kalanını somonun üzerine yayın. Somonu sıkıca sarın. Altına bir kap koyduğunuz telin üzerine somonu yerleştirin. Üzerine de bir ağırlık koyup buzdolabında bir gün bekletin. Kullanmadan önce soğuk temiz suyla üzerindeki tuzları yıkayın. Salata için Mayonez, yoğurt ve hardalı karıştırm. Soyup rendelediğiniz kerevizin üzerine limon suyunu gezdirip bu sos ile karıştırm. Tuz, karabiber ve hardal ile lezzetlendirin.

Kurabiye için: Fırını 200 derecede ısıtın. Un, tuz ve kabartma tozunu karıştırdıktan sonra labne, süt ve yağ ilave edip hamur haline getirin. Hamuru fazla yoğurmadan çekirdekleri de homojen bir şekilde hamura yedirin.

Hamuru açıp şekilli kalıpla kesin ve tepsiye yerleştirin. Fırını 180 dereceye düşürüp 35 dakika pişirin.