



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOMON BALIKLI ENGİNAR

6 adet enginar  
1 demet dereotu  
300 gr. bezelye  
Biraz nane  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı şeker  
1 çay bardağı zeytinyağı  
Üzeri için:  
2 paket tonbalığı  
1 paket somon füme  
2 yemek kaşığı Labne ve krem peynir  
1 tatlı kaşığı hardal

Enginarları ve bezelyeyi 20 dk. haşlayın. Servis tabağına alın. Labne, hardal, dereotu, krem peynir ve 1 adet enginarı valso double'den geçirin. Tonbalığı ve somonu enginarların ortasına koyun.