



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOMON BALIKLI SALATA

4 kişilik
100 gram havuç (haşlanıp küp küp doğranmış)
200 gram haşlanmış somon balığı
1 adet sivri biber
100 gram ıspanak
Hardal sosu
Tuz
Karabiber

Somon balığını haşlama suyunda 20-30 dakika haşlayın. Dilediğiniz büyüklükte dilimleyin. Ispanağı haşlayın. Sivri biberi küçük küçük doğrayın. Somon balığı, ıspanak ve sivribiberi karıştırın. Tuz ve karabiberi ilave ettikten sonra hardal sosu dökerek tekrar karıştırın. Dilerseniz, maydanoz veya dereotu ile renklendirip servis yapın.
