



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMON MARİNE (İSVEÇ)

<https://www.lezzetsirri.com>

1 kg. somon balığı
1 demet dereotu
2,5 tatlı kaşığı toz şeker
2 tatlı kaşığı tane karabiber
1/2 çay fincanı tuz
sos için:
1 tatlı kaşığı tatlı hardal
1 tatlı kaşığı sert* hardal
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı sirke
1 demet dereotu
1 çay fincanı sıvıyağ
tuz

*kuvvetli, insanın burnunu yakan anlamında

Bir büyük somon balığını, balıkçınıza temizletip, filetoalarını iki parça şeklinde çıkarttırın, yalnız filetoaların derileri üstünde kalsın.

Tane karabiberleri havanda iri olarak dövün. Daha doğrusu ezip bir kaseye koyun. Tuzu ve toz şekeri üstüne ekleyin. Kaseyi zıplatarak karışmasını sağlayın. Hazırladığınız karışımı somon filetoalarının iki yüzüne elinizle bastırarak sürün. Karışımın, balığın etine geçmesini sağlayın. İki filetoyu da aynı şekilde hazırladıktan sonra kalan karışımı somon filetoalarından birinin derisiz yüzüne boşaltın. Elinizle yayın, ince kıyılmış dereotlarını da yine tuz-biber karışımının üstüne yayın ve diğer parçayı üstüne kapatın. Elinizle bastırın. Büyükçe bir taşı yıkayarak temiz bir beze sarın. Ağırlık yapmasını sağlamak için balığın üzerine koyun ve buzdolabının alt tarafına kaldırın. Kilo başına 24 saat olmak üzere dinlenmeye bırakın. Dinlenme süresinin yarısında balığı çıkararak ters yüz edin. Tekrar dereotu serpin. Ağırlığı koyarak tekrar kalan süre için buzdolabına dinlenmeye bırakın.

Dinlenme süresi dolunca balığı çıkarın. Dereotlarını temizleyin. İyi kesen bir bıçakla çok ince dilimler halinde kesin ve yanında sosu ve ince kesilmiş kızarmış ekmekle servis yapın.

Sos için; derin bir kaba, tuzu, tatlı ve sert hardalı, toz şekeri ve sirkeyi koyun. Bir çatalla karıştırın. Sosun içine sıvıyağı incecik akıtarak sosu inceltin. Hafif yoğun ama akıcı bir sos olmalı. Dereotlarını ayıklayın, ince ince kıyın ve sosun içine katın. Bir çatalla biraz karıştırın. Daha sonra ince ince dilimlediğiniz Somon Marine ile servis yapın.