



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOMON TERRİNE

10 ml jelatin
250 ml az yağlı sade yoğurt
100 g füme somon, irice kıyılmış
30 ml ince kıyılmış taze soğan
Yarım çay kaşığı ince rendelenmiş limon kabuğu
Limon dilimleri, süslemek için
Kraker ve ekmek, servis için
Tuz ve biber

Jelatini 20 ml soğuk suya yatırın ve mikrodalga fırında jelatin eriyene kadar ısıtın.

Yoğurdun bir kısmını jelatine ekleyin ve karıştırın. Ardından kalan yoğurdu da jelatine ekleyin ve tekrar, iyice karıştırın.

Somon, taze soğan ve limon kabuğunu yoğurda karıştırın. tuz biber ekleyin.

Çubuk blender ile karışımı sıvı hale gelene kadar karıştırın.

İçi streç filmle kaplanmış üç küçük somun kabına karışımı dökün.

Üzerlerini kapatıp bütün gece buzdolabında bırakın. Servise hazır olduğunda kabından servis tabağına çıkartın ve streç fimi alın. Limonla süsleyin.

Kraker ya da ekmek dilimleriyle servis edin.

