



SOMONLU, AVOKADOLU PORTAKAL SOSLU SALATA

<https://ck-kitchen.blogspot.com/>

Somon Füme
Avokado
Akdeniz Yeşillikleri
Dereotu
Mısır
Pınar Beyaz Krem peynir
Portakal 1/4 suyu
Limon 1/4 suyu
Taze soğan
Zeytinyağı
Tost ekmeği

Taze soğan bir tavada kavurulur. İyice kavrulduktan sonra üzerine portakal ve limon sıkılır. Mısır, dereotu ve sızma zeytinyağı eklenerek 2 dakika kısık ateşte pişirilmeye bırakılır. Yeşilliklerin üzerine somon, avokado ve sos dokülür. Yanında kızarmış ekmeklerin üzerine krem peynir sürülüp servis edilir.

