



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOMONLU SOĞUK SPAGETTİ

Malzemeler:

1/3 balıklı spagetti
200 gr. füme somon
1/3 demet dereotu
1/2 demet roka
1 adet limonun suyu
3 tatlı kaşığı riviera zeytinyağı

Hazırlanışı:

Balıklı spagettiği bol tuzlu, kaynar suda haşlayın. Füme somon dilimlerini bir araya getirip üzerlerini ince kıyılmış dereotuyla kaplayın. Rokayı küçük yapraklar halinde koparın. Bütün hazırladıklarınızı büyük bir kapta bir araya getirin ve limon suyuyla zeytinyağını ekleyin, iyice karıştırın. Küçük kâselerde soğuk olarak servis edin.