



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU SOMON

500 gr Füme Somon Balığı

2 Salatalık

1/2 Demet Dereotu

2 Kırmızı Soęan

500 gr Süzme Yoęurt

6 Yaprak Jelatin

Tuz, Karabiber

Yuvarlak bir kek kalıbını yağayıp içine şeffaf folyo serin.

Füme somonu küçük küpler halinde doğrayın. 1 salatalığı soyup k p küp doğrayın.

Dereotunu yıkayıp ayıkladıktan sonra ince ince kıyın. Soğanları soyup minik küpler halinde doğrayın. Somon küplerinin yarısını şeffaf folyonun üzerine yayın. Bir kapta kalan somonu, salatalık, dereotu, soğan ve süzme yoğurtla karıştırın.

Jelatini bir miktar suda yumuşatıp s z n. Benmari usul  eritip yoğurtlu karışıma ilave edin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Karışımı kalıbın içine yerleştirin ve üzerini bir bıçakla düzeltin.

Bir gece bekletin. Ertesi gün kalıbı düz bir servis tabağının üzerinde ters çevirip çıkarın. Kalan salatalığı iyice yıkayıp ince dilimler halinde doğrayın. Yoğurtlu musu salatalık ve dereotu ile süsleyip servis yapın.