



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## A TUTTO SALMONE

<https://www.acunn.com>

Gravlax için:  
Somon fileto  
Dereotu  
Limon  
Kaya tuzu  
Adaçayı  
Turp  
Kızarmış kapari için:  
Kapari  
Siyah sarımsaklı mayonez için:  
Siyah sarımsak  
Zeytinyağı  
Su  
Yer elması püresi için:  
Yer elması  
Patates  
Krema  
Tuz  
Sarımsak  
Tereyağ  
Soğan turşusu için:  
Pancar  
Elma sirkesi  
Sıcak su  
Hardal tohumu  
Limon tuzu  
Ekşi limon grass yoğurt  
Süzme yoğurt  
Limon  
Limon grass  
Süslemesi için:  
Amarath çiçeği

Streç filmi genişçe açıp altına tuz hariç tüm ürünleri yerleştirip üzerine bolca tuz onun üzerine de somonu koyuyoruz, sonrasında somonun her yerini bol tuz ile kaplayıp streç ile sıkıca sarıp 45 dk bekletiyoruz Siyah sarımsakları zeytinyağı ile blenderdan geçirip mayonez kıvamına gelene kadar çekip sonrasında 4-5 damla su ile karıştırıp rengini açıyoruz.

Yer elması ve patatesi haşlanır.

Haşlandıktan sonra krema tuz sarımsak ve tereyağı ekleyip ezip püre halin getiriyoruz.

Arpacık soğanları ortadan kesip tüm yapraklarını ayırıp tüm malzemeleri bir kavanoza koyup üzerini geçecek kadar sıcak su koyup bekletiyoruz.

Süzme yoğurdu lemon grass otu ve limon ile karıştırıp limon tadı yoğurta geçene kadar bekletiyoruz.

Tabağı birleştirdikten sonra amarath çiçeği ile süslüyoruz.



© lezzetler.com tarif no:162716 • adı:A Tutto Salmone • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:03.04.2025 - 08:37