



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIK TERRİNE (MİKRODALGA)

Kullanılan malzemeler

500 gr mezzit fileto

1 adet 150 gr'lık somon fileto

4 yumurta beyazı

200 ml taze krema

Tuz, karabiber

1- İç malzemesi için: Mezzit filetoaları, yumurtanın akını ve kremayı blenderdan geçirin. Tuz ve karabiber ekleyin.

2- Somon filetoyu 5 mm kalınlığında şeritler halinde dilimleyin.

3- İç malzemenin yarısını kek kalıbına dökün, ardından uzunlamasına dizilmiş olan somon dilimlerini ekleyin.

Son olarak da malzemenin kalanını ekleyip kapağını sıkıca kapatın.

4- Mikrodalga fırınınızda 350 W ısıda 22 dakika veya 300 W ısıda 25 dakika pişirin.

5- Sıcak servis edin.

İpucu: Terrine'nizi soğukken sade baharat sirkesi ekleyerek de servis edebilirsiniz.