



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EKMEKTEN SOMON MUS

4 kişilik  
250 g füme somon balığı,  
2 limon,  
1 yaprak jelatin,  
100 g krem,  
2 yemek kaşığı süzme yoğurt,  
tuz,  
karabiber,  
1 bağ dereotu,  
8 dilim tost ekmeği,  
4 yemek kaşığı sıvı yağ,  
1 yemek kaşığı kırmızı havyar,  
100 g yeşil salata.

Balığı küp halinde doğrayın, limon suyu ve az limon kabuğu rendesi ile püre haline getirin. Jelatini 5 dakika soğuk suda kabarmaya bırakın. Kremayı çırpın, şanti haline getirin. Jelatini bir tencerede, kısık ateşte eritin, biraz krema ilave ederek karıştırın ve krem şantiye katın. Krem şantiye ve yoğurdu balık püresine karıştırın, limon suyunu, tuzunu ve biberini ayarlayın. Dereotunu yıkarayak kurulaşın, birazını saklayın, gerisini musun içine karıştırın. Musu buzdolabına kaldırın. Tost ekmeğinden şekilleri kesin. 1 kaşık yağda kızartın. Musu yıldız uçlu bir torbaya doldurun ve ekmeğin üstüne sıkın. Yeşil soğan, dereotu ve havyar ile dekore edin. Salatayı yıkayarak kurutun, sıvı yağ, 2 yemek kaşığı limon suyu, tuz ve karabiberden sos hazırlayın. Sosu salatanın üstüne gezdirin. Kanepeleri salata ile sofraya getirin.