



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNAR GÖBEĞİ VE KISIRLI SOMON

- 1 kişilik
- 1 adet enginar
- 150 gram taze somon fileto
- 1 adet limonun suyu
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tozşeker
- Yarım tatlı kaşığı tuz
- 1-2 dal dereotu
- 1 adet taze soğan
- Kısır için:
- 100 gram bulgur
- 1 demet maydanoz
- 2 adet taze soğan
- Yarım limonun suyu
- 1 çay bardağı domates suyu
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 kahve fincanı sıvıyağ

Enginarı limonlu suyla temizleyin. Bir tencerede limonlu suyla haşlayın ve soğumaya bırakın. Somon filetoyu küp doğrayın. Limon suyu, zeytinyağı, tozşeker ve tuz ile marine edip 5 saat dinlendirin. Dereotunu ve taze soğanı doğrayıp karıştırın. Marine ettiğiniz somona dereotu ve soğanı ekleyin. Somonlu karışımı enginar göbeğinin içine doldurup servise hazır hale getirin. Kısır için bulguru sıcak su ile ıslatıp yumuşamasını sağlayın. Küp doğranmış taze soğan, ince kıyılmış maydanoz, limon suyu, sıvıyağ, pulbiber, salça ve domates suyunu karıştırıp önceden hazırladığınız somon ve enginarla servis yapın.