



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FESLEĞEN SOSLU SOMON ŞİŞ

500 gr. somon fileto  
10 ml. limon suyu  
100 gr. kapari  
90 gr. kırmızı biberli yeşil zeytin  
1 diş sarımsak  
1 demet fesleğen  
100 gr. yoğurt  
150 gr. mayonez  
80 gr. roka  
40 ml. sirke  
40 ml. zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Somon filetoyu küp doğrayın ve limon suyu, tuz, karabiber ile tatlandırın. Zeytin ve kaparinin bir miktarını salata için ayırıp kalanını somon küpleriyle çöp şişlere dizin.

Sos: Sarımsağı dilimlere kesin. 5 yaprak fesleğeni ayırıp kalanını iri parçalara doğrayın. Sarımsak, yoğurt ve mayonez ile el blenderimde püre haline getirin. Tuz ve karabiber serpererek tatlandırın. Sosu kalan fesleğen yapraklarıyla süsleyip buzdolabında bekletin.

Salata: Rokaları yıkayıp sularını iyice süzdürün. Zeytinyağı, sirke, tuz ve karabiberi karıştırıp rokaların üzerinde gezdirin.

Çöp şişleri tavada ya da ızgarada 5'er dakika kızartın. Ayırdığınız zeytin ve kaparileri salataya ekleyin. Servis tabağına salata, üstüne şişleri yerleştirip yanında sos ile servis yapın.

Not: Bu tarifi somon yerine mercan veya fener balığı ile de deneyebilirsiniz.

