



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FÜME BALIK TABAĞI

- 1 dilim somon füme
- 1 dilim mersin füme
- 1 dilim lakerda
- 4 adet sardalya tuzlama
- 4 sap dereotu
- 2 adet salatalik
- 2 adet domates
- 4 adet marul yapragi

Domatesleri dörde bölüp birer adet marul yapragi ile birlikte tabakların ortasına koyun. Füme dilimleri dörde bölüp rolü yapın. Daha önceden en az iki saat elma sirkesinde dinlendirip tuzunu giderdiğiniz lakerda ve tuzlu balığı yıkayıp tabaklara taksim edin. Üzerlerine birer damla zeytinyağı ile limon ilave edin. Balıkları domatesin etrafına dizin. Aralarına soyulup dilimlenmiş salatalıkları ve dereotlarını yerleştirip süsleyin. Tabağın bir kenarına da bir ince dilim rokfor peynirini yerleştirin ve soğuk servis yapın.

