



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FÜME SOMON YAPIMI

1 kilogram somon fileto  
Yarım su bardağı esmer şeker  
Çeyrek su bardağı deniz tuzu  
1 yemek kaşığı taze çekilmiş karabiber  
1 su bardağı kadar odun talaşı (Ceviz olabilir)

Somon filetonun kılçıklarını iyice ayıklayın.  
Şeker, tuz ve karabiberi bir kasede harmanlayın.  
Somonun sığacağı büyüklükteki fırın tepsisinin tabanına bu karışımın üçte birini serpin.  
Balığı tepsiye yerleştirip kalan karışımı da balığın üzerine yedirerek yayın.  
Üzerini streç filmle sarıp buzdolabında en az 4 saat hatta 1 gece bekletin.  
Odonları bir kaseye alıp üzerine su ekleyin ve 30 dakika kadar bekletin.  
Ardından tamamen süzün ve odunları bir fümeleme kutusuna ya da alüminyum folyodan yapılmış bir fırın kabına aktarın.  
Mangalı yakıp kömürleri kenara çekin.  
Kömürlerin olmadığı tarafa yine alüminyum folyodan yapılmış bir kaseyin içinde 2 parmak kadar su koyun ve üzerine mangalın telini yerleştirin.  
Kömürlerin üzerine içinde odunların bulunduğu fırın kabını yerleştirin.  
Somonun üzerindeki tuz şeker karışımını temizleyin ve kağıt havluyla kurulayın.  
Somonu derisi alta gelecek şekilde içinde su bulunan fırın kabının üzerine denk gelecek şekilde yerleştirin.  
Kapağını kapatıp duman kokusu somona iyice işleyene ve balık tel tel ayrılacak hale gelene kadar 20 dakika pişirin.  
Mangalda hazırlanmış füme somonunuz hazır.

