



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRAVLAX (NORVEÇ)

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Kılıksız somon filetosu 1800 g

Beyaz biber 2,5 yemek kaşığı

Şeker 165 g

Dereotu 2 demet

Kosher tuzu 165 g

Bir kaptaki şeker, tuz, beyaz biber ve 1 demet ince kıyılmış (brunoise) dereotu karıştırılır. Bir tavanın dibine streç film çekilir ve dışına da üç kat uzatarak bırakılır. Somonun üç katı büyüklüğünde peynir bezi kesilir ve tavanın dibine iki katı kısmı dışarıda olacak şekilde serilir. Somon filetoları derileri dışarı bakacak şekilde yerleştirilir. Şeker, tuz, dereotu karışımı her yerlerine değecek şekilde kaplanır. Bez ve streç film ile sıkıca sarılır (gerekirse bez kasap teli ile bağlanır). Üzerine bir tava daha yerleştirilir ve bu tavanın üzerine de ağırlıklar koyulur. İki gün buzdolabında kürlenmesi sağlanır. Çok ince dilimlenir ve servis edilir.

