



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAVYAR SALATASI

200 gram havyar
172 adet limon
75 gram tereyağı
1 adet soğan

Bir kaseye 200 gram havyarı ile yumuşatılarak pomat haline getirilmiş tereyağını koyarak, tereyağı havyar içinde görünmez bir hale gelinceye kadar, yani havyar yağı iyice yiyinceye kadar bunları bir tahta kaşıkla fazla bastırmadan karıştırmalıdır. Havyar, yağı yiyince, bir tabağa alarak muntazam bir şekilde yaymalı ve tabağın iki ucuna da, ince dilimlere kesilmiş limon oturtuktan sonra servis yapmalıdır.

Not: Kaşık fazla bastırıldığı takdirde havyar tanelerinin kırılmalarına sebebiyet verilmiş olunur.