



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ISPANAKLI SOMONLU GÜVEÇ

200 gr Somon Balığı Filetosu  
200 gr Ispanak  
200 gr Krema  
2 yemek kaşığı Zeytinyağı  
3 yaprak Jelatin  
Sos için:  
200 gr Krema  
2 adet Limon  
Tuz  
Karabiber

Yıkamış ve ayıklanmış ispanakları ince ince kıyın. Zeytinyağında hafifçe öldürün. Pişen ispanaklarla somon balığı filetolarını birlikte mikserden geçirin.

Kremayı da mikserde çırıp, şanti haline getirin. Bu şantiden 2 kaşık alıp bir tencerede hafifçe ısıtın. Buna önceden soğuk suda bırakılmış ve sonra suyu sıkılmış jelatin yapraklarını katın.

Önce bu sıvıyı, sonra da geri kalan şantiyi ispanak somon püresine ekleyin. Tuz, karabiber ekleyin. Güveç ya da Cam bir tepsiye püreyi dökün. Buzdolabına koyun. 2-3 saat bekletin.

Servisi yaparken, dilim dilim kesilir. Yanına krema ve limon dilimleri konur.