



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IZGARA SOMON SALATASI

<https://www.elele.com.tr>

120 gr kılçıkları ve derisi temizlenmiş somon
3 gr tuz
1 gr karabiber
10 gr zeytinyağı
80 gr maskolin
80 gr bebek ıspanak
10 gr kapari
20 gr dilimlenmiş portakal
Kırmızı soğan turşusu
Portakal Vinegret sosu için:
70 gr portakal suyu
200 ml zeytinyağı
5 gr tuz

Somonu, tuz, karabiber ve yağ ile marine ettikten sonra önceden ısıtılan ızgara tavasında ya da ızgarada, içi kurumayacak ve suyunu bırakmayacak şekilde pişirin. Ispanak yapraklarını ve maskoliniyi suda yıkayarak temizleyin. Dilimlenmiş portakalları, kapariyi, kırmızı soğan turşusunu, yeşilliklerle ayrı bir kasede buluşturun. Ayrı bir yerde salata sosunun malzemelerini homojen bir kıvama gelene kadar iyice karıştırın. Ardından salata kasesine yeşilliklerin üzerine sosu ekleyerek iyice harmanlayın. Tüm karışımı servis tabağına aldıktan sonra pişen somonu yanına ekleyebilirsiniz. Kırmızı soğan turşusu yapımı için; 200 gr beyaz sirke, 100 gr şeker, 10 gr tuz, 1 parça yıldız anason ve 2 parça kakuleyi sos tenceresinde kaynatın. 300 gr kırmızı soğanı, kabuklarını soyup istediğiniz formda doğrayın. Sirke karışımını bir kavanoza boşaltın ve içine doğranmış soğanları ekleyin. Kavanozun kapağını kapatın ve hemen ardından ters çevirerek 2 saat bekletin. Ardından servis edebilirsiniz.

