



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JAPON HAVYARI SALATASI

200 gram Japon havyarı
1/2 adet limon
75 gram tereyağı
1/2 küçük baş soğan (arzuya bağılı)

- 1) Bir kâseye 200 gram Japon havyarı ile yumuşatılarak pomat haline getirilmiş 3.5 çor. kaşığı tereyağı koyarak, tereyağı havyar içinde görünmez bir hale gelinceye kadar, yani havyar tereyağını iyice yiyinceye kadar bunları bir tahta kaşıkla fazla bastırmadan karıştırmalıdır. (Kaşık fazla bastırıldığı takdirde havyar tanelerinin kırılmalarına sebebiyet verilmiş olunur.)
 - 2) Havyar, yağı yiyince, bir tabağa alarak muntazam bir şekilde yaymalı ve tabağın iki ucuna da, ince dilimlere kesilmiş 1/2 limon oturtuktan sonra servis yapılmalıdır.
-