



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAPARİLİ SOMON SALATASI

3-4 yaprak marul
7-8 dilim çok ince dilimlenmiş somon füme
300 gr yeşil ince fasulye
100 gr küçük domates
2 adet sivri yeşil biber
1 adet kırmızı soğan
3 adet yumurta
3 adet haşlanmış patates
Yarım su bardağı siyah zeytin
Yarım çay bardağı salata sosu
2 yemek kaşığı kapari
100 gr margarin

Margarini tavaya alın, ayıklayıp böldüğünüz fasulyeleri kavurun. Yumurta ve patatesleri haşlayın. Bunları soğuması için bir kenarda bekletin. Soğanı ve biberi halka şeklinde doğrayın. Marulları elinizde parçalara bölerek servis tabağına koyun, üzerine somon dilimlerini yerleştirin. Soğan ve biberi yerleştirin. Fasulyeleri ekleyin. Zeytinleri, halka halka kestiğiniz yumurtaları, doğradığınız patatesleri yaratıcılığınızı kullanarak süsleyerek yerleştirin. Üzerine salata sosu gezdirin, kapari ekleyin. Buzdolabında en az yarım saat bekledikten sonra tuzunu da ekleyerek servis edebilirsiniz.

