



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KETÇAP

1 adet (2500 gr.) Somon
3 paket (3000 gr.) Tuz
3 adet Yumurta Akı
1 adet Limon
Biber
Tuz

Yemekte kullanılacak malzemelerin pratik ölçüsü ve teknik ölçüsü birlikte verilmiştir. Balığın içini çıkartıp temizleyin, pulları kazıyın, yüzgeçleri ve solungaçları kesin. Tuzu bir kaba koyun ve üzerine yumurta aklarını ekleyin. Karışımı el ile yoğurun. Tuz yumurta akıyla karışıp hamur kıvamında olmalıdır. Somon balığını tepsiye koyup, üzerini tuzla sıvayın. Tepsiyi fırın içine koyarak fırını çalıştırın. Somon balığını piştikten sonra tuzdan ayırın. Derisini soyarak servis edebilirsiniz.

