



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZLI SOMONLU CARPACCİO

1 kilo beyaz kuşkonmaz
80 gr. tere
2 yeşil soğan
4 tatlı kaşığı ceviz yağı
4 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
2 yemek kaşığı limon suyu
Tuz
Karabiber
Bir fiske şeker
300 gr. fume somon filetosu
2 yemek kaşığı şeritlenmiş limon kabuğu

Kuşkonmazları tarife göre haşlayın.

Tereyi yıkayarak kurulayın, yarısını kıyın. Soğan, tere, yağ ve limon suyundan sos yapın, tuzunu, biberini ve şekerini ayarlayın.

Balığı ince dilimleyin. Dilimleri naylon folyonun arasında oklava ile incecik açın. Dilimleri tere ile tabaklara dizin.

Kuşkonmazları verev kesin ve balığın üstüne yerleştirin.

Sosu üzerine damlatın, limon kabuğu şeritleri ile garnitür yapın.