



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LEVREK SOMON TERİN

[www.vzug.com](http://www.vzug.com)

300 g taze levrek filetosu, küp şeklinde doğranmış  
16 fesleğen yaprağı  
1,5 dl tam yağlı krema  
1 demet taze soğan veya dereotu, ince doğranmış  
Tuz  
Karabiber  
100 g somon balığı filetosu, dörde bölünmüş

Levrek parçalarını 30 dakika için derin dondurucuya koyun.

Terrine kabına pişirme folyosu döşeyin, folyoyu döşerken kabın kenarlarında üzerini kapatacak kadar pay bırakın. Terrine kabının tabanına fesleğen yaprağı döşeyin.

Tam yağlı krema ve dondurulmuş levrek parçalarını mikser ile püre haline getirin, yeşillikleri karıştırın ve tuz ve biber ekleyin.

Levrek parçalarının yarısını kabın içine yayın. Somonu ortaya koyun. Kalan levrek parçalarını üzerine yayın.

Pişirme folyosunu üzerine kapatın. Kabi soğuk fırının içindeki tepsinin üzerine sürün. Buharlayın.

Üstte kalan pişirme folyosunu çıkartın. Terrine asgari 20 dakika bekletin, kabı ters yüz edin.

