



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ SOMON FÜME

<http://www.hurriyet.com.tr>

8-10 adet dilim somon füme (ince dilimlenmiş)

Yarım su bardağı hazır çiğ krema

1 su bardağı tulum peyniri veya lor peyniri

8-10 yaprak roka veya dereotu

Sos için:

1 çay bardağı sıvı yağ

1 adet limonun suyu

1 tatlı kaşığı zeytin ezmesi

Derin bir kase içinde hazır çiğ krema ile lor peyniri ya da tulum peynirini çatalla iyice karıştırın. Elinizi suyla ıslatarak, kremalı peynirden köfte şeklinde parçalar hazırlayın. Öte yandan bir blender'ın içinde sıvı yağ, limon suyu ve zeytin ezmesini iki dakika kadar çırpın. Böylece sos çok daha iyi karışmış olacaktır. Servis tabağının altına, yıkanmış rokalari dizin. Üzerine peynir köftelerini sıralayın. Somon füme dilimlerini kağıt gibi buruşturarak bu köftelerin üzerine oturtun. En sonunda sosu tüm malzemelerin üzerine gezdirin. Eğer vaktiniz kısıtlıysa, ekmeklerin üzerine peynirli karışımı sürüp üzerine somonları dizip, roka ya da dereotu ile süsleyebilirsiniz.

