



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOM BALIĞI (HAİTİ)

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):
350 gram fümeye edilmiş som balığı,
8 baş pırasa,
3 domates,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Som balığını üç saat suda ıslattıktan sonra derisini soyup etini diderek küçük parçalara bölmeli. Pırasaları ayıklayıp küçük parçalara doğramalı ve ufalanmış som balığıyla birlikte havanda ezmeli. Buna 1/2 bardak soğuk su katın. Kabuğu soyulmuş, çekirdekleri ayıklanmış ve kuşbaşı doğranmış domatesle yeteri kadar tuz ve biberini de kattıktan sonra karışımı krema haline gelinceye kadar dövmeye devam etmeli. Sonra bu karışımı porselen bir kâseye veya cam kadehlere bölerek buz dolabına kaldırmalı. Donuncaya kadar buzdolabında kalacak bu ezmeyi bir ordövr olarak servis yapmalı.