



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOMON AVOKADO VE KUŞKONMAZLI ÜÇ RENKLİ TERİN

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

5 adet avokado (olgun ve yeşil)  
9 adet yaprak jelatin  
Tuz  
2 kavanoz kuşkonmaz  
600 ml çiğ krema  
400 g somon fümeye

Hazırlayacağınız üç renkli terini üç ayrı kaptan hazırlayın ve tek bir kalıpta son şeklini verin. Buna göre üç ayrı çırpma tenceresinde kabuğu soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış avokadoları püre haline getirip kremayı ekleyin.

3 yaprak jelatini soğuk suda ıslatıp süzdükten sonra bir kap içinde benmaride eritilmiş jelatini ekleyip, tuzunu ayarlayarak karıştırın.

Diğer tencereye kuşkonmazları susuz olarak koyun ve püre haline getirin. Islatılıp, benmaride bir kap içinde eritilmiş 3 yaprak jelatin ile 200 g kremayı bir tel ile karıştırın ve tuzunu ayarlayın.

Üçüncü ve son tencereye somon fümeleri, siyah yerlerini temizleyerek koyun.

Püre haline getirin. Aynı şekilde jelatin ve kremayı ekleyin.

Hazır duruma gelen terin malzemenizi kağıtlanmış bir kalıba sırası ile alt kısmına somon, ortaya avokado, üste ise kuşkonmaz gelecek şekilde dökün.

Soğuk odada 8-10 saat muhafaza ettikten sonra dilimleyerek servis yapın.