



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOMON BALIĞI TARTAR

1 kg taze somon balığı
2 adet limon
Zeytinyağı
Maydanoz
Bir çorba kaşığı kapari (isteğe bağlı olarak)
Karabiber
Tuz
Tost ekmeği

Balıkçınıza somonun filetolarını ayırtın
Somon filetoları az kaynar tuzlu suda 3-4 dakika haşlayın. Olabilecek kalan kılçıkları ayırın.
Süzüp ve soğuttuktan sonra balığı ince ince kıyın. Üzerine limon suyu, zeytinyağı, kıyılmış maydanoz, kapari, tuz ve biber ilave edin. İyice karıştırın.
Tost ekmeklerini kızartın, hazırladığınız karışımı üzerine koyup servis yapın.