



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMON CARPACCİO

<https://acunn.com>

100 gram somon eti
Yarım greyfurt
1/4 limonun suyu
Yarım demet roka
1 adet portakal
50 gram labne peyniri
10 gram kırmızı havyar
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz

Somon etini derin bir kaseye alın. Üzerine greyfurt suyu, limon suyu, tuz ve tozşeker ilave edip 4 saat marine edin. Roka yapraklarını hafifçe tuzlayın. Portakalın kabuğunu soyup ince ince dilimledikten sonra roka yapraklarının üzerine yerleştirin. Somon etini marinattan çıkartıp dilimledikten sonra roka ve portakal dilimlerinin üzerine yerleştirin. Labne peynirinin içine kırmızı havyar ilave edip karıştırın ve marine somonun sosundan biraz ekleyip yeni bir sos hazırlayın. Dereotu ile servis yapın.

