



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMON CARPACCIO

Somon
Sızma zeytinyağı
Greyfurt suyu
Limon suyu
Roka
Portakal
Labne peyniri
Kırmızı havyar
Toz şeker
Tuz

Somonu derisinden ayırıp fileto haline getirin.

Somon filetoları bir kaba alıp üzerine greyfurt suyu, limon suyu, zeytinyağı, tuz ve toz şeker ilave edin. Sosun tüm ete yayılmasını sağladıktan sonra 4 saat eti marine edin.

Rokayı tuzlayın ve üzerine ince ince dilimlenmiş portakalı yerleştirin.

Marine edilen somonu dilimledikten sonra roka ve portakalın üzerine yerleştirin.

Labne peynirine kırmızı havyarı ve ekleyin ve karıştırın. İçine somonun marine sosundan da ekleyerek yeni bir sos yapın.

Hazırladığınız sosu somonun üzerine dökün ve dereotu ile servis yapın.

