



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMON FİLETO SALATA

8 dilim somon
2 adet taze soğan, ince doğranmış
15 gr tane beyaz biber
15 gr tane karabiber
15 gr kimyon
3 adet armut, ince dilimlenmiş
3 adet orta boy salatalık, soyulmuş
3 adet limon
3 dal dereotu
30 gr İçim Tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
15 ml İçim Şef Krema
Kaya tuzu

Bir kasede tane biberleri, İçim Tereyağı, 2 adet limonun suyu ve kabuğunun rendesi, dereotu, kimyon ve soğanlarla birlikte karıştırın. Somon dilimlerini etli kısmı üste bakacak şekilde bir tepsiye dizin. Üzerlerine bu karışımı iyice yedirin.

Tepsinin üstünü kapatarak buzdolabında en az 8 saat dinlendirin. Armutları ve salatalıkları karıştırıp limon suyu, İçim Şef Krema ve zeytinyağı ile soslayın. Somonların üzerlerinde birkaç biber tanesi bırakın ve derili yüzleri üste bakacak şekilde tavaya yerleştirin.

Dilimlerin her iki tarafını 3 dakika pişirin. Kaya tuzu ile tatlandırın. Dilerseniz fileto olarak bırakın dilerseniz küçük parçalara ayırarak salataya karıştırın.

