



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOMON HACHEE

MALZEMELER

600 gr somon balığı
2 adet yumurta akı
taze kara biber
4 adet domates
kereviz yaprağı
yeşil soğan
zeytinyağı
roka
tuz

HAZIRLANIŞI

Somonları iyice yıkayıp, süzgeçten geçirin, sonra, mikser rendesinden geçirin. Diğer yanda yumurta aklarını hafifçe çırpıp somonların üzerine dökün, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, biraz tuz, biber ve fındık rendesini de katıp, iyice karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı birer porsiyon halinde kaselere koyun. Sosu emmesi için buzdolabında 3-4 saat kadar bekletin. Servis yapmadan önce, domatesleri dilimleyip, tabağı süsleyin.