



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMON MOUSSE

- 300 g somon
- 2 Çorba Kaşığı Limon Suyu
- 1 Çorba Kaşığı irke
- 3 Adet yumurta (sarısı, beyazı ayrılmış)
- 125 g Tereyağı
- 100 g Krema
- 50 g Mayonez
- 2 Çorba Kaşığı Toz Jelatin
- 3 Çorba Kaşığı Su
- 1 Demet Dereotu
- 2 Adet limon (süslemek için)
- Sos İçin:
- 4 Çorba Kaşığı Mayonez
- 3 Çorba Kaşığı Limon Suyu
- 2 Çorba Kaşığı Hardal
- 2 Çorba Kaşığı Sızma Zeytinyağı

Somonları su buharında haşlayalım. Rengi değişir değişmez ocağın altından alalım. Tereyağını eritip iyice ısıtalım. 3 yumurta sarısını, limon suyunu ve sirkeyi blender'a koyalım, motoru çalışırken kaynar tereyağını içine akıtalım. Daha sonra somon, krema ve mayonezi de ilave edip pürüzsüz bir kıvama gelene dek motoru çalıştıralım ve oradan büyükçe bir kaseye alalım.

Jelatin, 3 çorba kaşığı suyla benmari usulüyle (içine su koyduğunuz bir tencereye içinde jelatin ve su bulunan cam bir kap yerleştirilerek) eritem. Jelatin eriyip, katılaşmaya başlayınca hemen somonlu karışımdan bir iki kaşık jelatine ekleyip iyice karıştıralım (alıştırmak için) ve hemen tümünü somon kasesine katalım. Kıyılmış dereotunu da ilave edip iyice karıştıralım. Yumurta beyazlarını, kar gibi yumuşak tepciler olana dek çarpalım, somonlu karışıma katalım.

İçi hafifçe yağlanmış bir kek kalıbı veya kaseye döküp katılaşmaya kadar buzdolabında bekletelim. Servisten önce kalıptan kolayca çıkması için, içi sıcak su dolu bir tencereye hemen oturtup kaldıralım ve somon mousse'u servis tabağına ters çevirelim. Sosu hazırlamak için mayonezi, limon suyunu, hardalı ve zeytinyağını karıştıralım. Somon mousse'un üzerine dökelim. Limon dilimleri ve dereotuyla süsleyelim.



