



## SOMON MOUSSE

Harun Kolçak

400 gram somon balığı  
300 gram süzme yoğurt  
300 gram mayonez  
3 yaprak jelatin  
1 demet maydanoz  
Tuz  
Karabiber

Balıkları haşlayın. Bu sürede yoğurt, mayonez ve ince kıyılmış maydanozu karıştırın. Tuzunu ve çekilmiş karabiberi koyun. Balıkları lime lime ayırdıktan sonra, erittiğiniz jelatin ile birlikte karışıma ekleyin. Buzdolabında bekleteceğiniz bir kaba dökün.

