



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMON PASTIRMA

<https://www.takvim.com.tr>

1 kg somon filetosu
1 kg kaya tuzu
250 gram pastırma çemeni
Birkaç dal dereotu
1 çorba kaşığı tozşeker

Somonun üzerine çemeni, onun da üzerine ince kıyılmış dereotunu yayın. şeker ekleyin. Üzerine kaya tuzunu bulayın. Bütün balığı kaya tuzuyla kaplayıp, alüminyum folyoya sarın. Üzerine ağırlık koyun. Buzdolabında 24 saat bekletin. Daha sonra üzerindeki tabakayı bıçakla alıp, dilimleyerek servis yapın.

