



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAŞİMİ

500 gram balık (somon, ton, levrek ya da lagos olabilir)

1 adet orta boy havuç

1 adet kırmızı turp

Soya sosu

Wasabi veya acı hardal

Çiğ balığın derisini çıkarın, ikiye bölerek kılıcığını atın. Temizlediğiniz balığın iki parçasını üst üste koyarak derin dondurucuya koyun. Balık tamamen donunca, keskin bir bıçakla yarım santim kalınlığında dilimler halinde kesin. Sonra da balık dilimleri çözülünce servis tabağına yan yana dizin. Havucu ve turpu uzun ince, kibrit çöpü gibi şeritler halinde kesip, servis tabağına koyarak yanında wasabi ve soya sosu ile servise sunun.

