



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOMON TARTAR (İTALYA)

250 g somon filetosu (derisi alınıp, ince kıyılmış)

1/2 tatlı kaşığı taze çekilmiş karabiber

2 taze soğan (doğranmış)

1 limonun kabuğu (rendelenmiş)

110 g (6 çorba kaşığı) krema

4 ince kepek ekmeği dilimi (kabukları alınıp, üçgen biçiminde kesildikten sonra, kızartılmış)

Bir kâsede somon parçaları, taze soğan ve karabiberi karıştırıp, kâseyi buzdolabına kaldırarak 1 saat soğutun. Bu arada krema ve limon kabuğu rendesinin 3/4'ünü bir kâsede karıştırıp, kâseyi ve 4 servis tabağını buzdolabına kaldırarak soğutun. Servis zamanı gelince, buzdolabındaki tabakları ve kâseleri alıp, soğutulmuş tabaklara somonlu karışımı eşit miktarlarda bölüştürerek, ortalarını çukurlaştırın. Çukurlara kremalı karışımı kaşıkla bölüştürün. Kalan limon kabuğu rendesiyle süsleyerek, yanlarında kızarmış kepek ekmelekleriyle servis yapın.

Not: Bu tarifte balığın, pişmediği için çok taze olması gerekir.