



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SOMON TERRİNE

300 g taze alabalık filetosu
1 yumurta
tuz
akbiber
300 g taze somon balığı
300 g krema
1 çorba kaşığı kıyılmış soğancık
kalıp için tereyağı.

Alabalık filetolarının derilerini ve kılçıklarını çıkartın. Balığı kuşbaşı doğrayın ve mikserde püre haline getirin. Yumurtayı karıştırın, tuz ve biber atın. Balık püresini 2 - 3 saat buzdolabında bekletin. Arada somon balığının derisini ve kılçıklarını çıkartın, enine ince şeritler halinde kesin, tuz ve biber atın. İçinde Balık püresi kabını içinde buz parçaları bulunan büyük bir tase yerleştirin. Soğutulmuş kremayı ve kıyılmış soğancığı ilave edin. Dikdörtgen şeklinde bir kalıba tereyağı sürün, balık püresini ve balık şeritlerini kat kat yerleştirin. En üst kat püre olmalı. Kalıbın üstünü yağlanmış alüminyum folyo ile kapatın. Kalıbı benmaride 180 derecede yaklaşık 45 dakika pişirin. Kontrol: Kalıbın ortasına metal örgü şişi batırın, şişi çekin ve sıcak olup olmadığını kontrol edin. Şiş sıcak olduğu takdirde yemeğiniz pişti demektir. Balığı 15 dakika soğutun ve bir servis tabağına ters çevirin. Balık dilimlerini sos holandez ve taze baget ekmekle sunun.