



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOMONLU ALABALIK

2 dilim somon fme

1 dilim alabalık fme

Sos için:

1 adet yumurta sarısı

1 adet limon suyu

Yarım demet ince kıyılmış dereotu

1 su bardağı zeytinyağı

Somon fme ve alabalık fmeyi yağısız tavada arkalı nl pişirin. Piştikten sonra servis tabağına alın. Sos için yumurta sarısını, limon suyunu ve dereotunu zeytinyağına karıştırın. 1 gün belettikten sonra bu sosu servis tabağının içinde bulunan somon fme ve alabalık fmenin üstüne dkn.
