



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOMONLU AVOKADOLU EKMEK DİLİMLERİ

- 250 g somon balığı ya da alabalık filetosu
- 2 tatlı kaşığı taze sıkılmış limon suyu
- bir tutam taze çekilmiş karabiber
- 15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (yumuşatılmış)
- 4 kepek ekmeği dilimi
- 1 çorba kaşığı yaban turpu püresi
- 4 iri yeşil salata yaprağı (yıkayıp süzdürüldükten sonra iyice kurulanmış)
- 1 küçük salatalık (ince dilimlenmiş)
- 1 küçük avokado (kabuğu soyulup çekirdeği çıkarıldıktan sonra, ince dilimlenmiş)
- 1 çorba kaşığı süzme yoğurt (istenirse)

Önce fırınınızı 190 °C'a ısıtın. Somon filetosunu bir alüminyum folyo üstüne koyup, limon suyunun yarısını ve biraz karabiber serpin. Filetoyu sıkıca sarıp, bir fırın tepsisine yerleştirerek, ısınmış fırında 15 dakika pişirin. Tepsiyi fırından alıp, bir kenarda soğuttuktan sonra alüminyum folyoyu çıkarıp atın ve balığın derisini ayıklayın. Ekmek dilimlerine tereyağını sürüp, üstlerine bayırturpu püresini serin. Üstlerine yeşil salata yapraklarını ve salatalık dilimlerini döşeyip, en üste avokado dilimlerini yerleştirin. Balıkları küçük parçalara ayırıp, avokado dilimleri üstüne eşit olarak paylaşın. Kalan karabiberi ve kalan limon suyunu (istenirse limon suyu yoğurtla karıştırabilir) serpip, servis yapın.